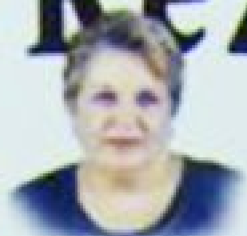
M[me] Rezki

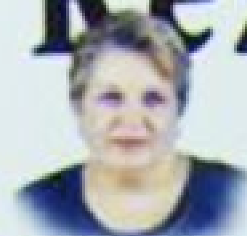


30 Recettes à notre Façon

Spécial Chocolat



M[me] Rezki



30 Recettes à notre Façon

Spécial Chocolat







Dédicace

Je dédie ce livre à tous les enfants ; ainsi qu'à mes petits-enfants Faouzi, Asma, Ikram, Rachid et Adel, amateur de chocolat.

Je remercie toute l'équipe qui a participé à la réalisation de cet ouvrage.



- **Le chocolat au lait**
  Fait avec du lait en poudre, il est plus sucré et plus crémeux.
  Il faut le faire fondre délicatement.

- **Le chocolat noir**
  Il convient très bien à la confection des desserts, et contient de la pâte de cacao, du beurre, un émulsifiant, du sucre et de la vanille.
  La qualité du chocolat dépend de sa teneur du cacao : plus il est riche en cacao, plus son arôme est meilleur et fort.

- **Le chocolat blanc**
  C'est un chocolat très en vogue aujourd'hui pour la décoration.
  Il est fait de beurre, de lait et de sucre, et ne contient pas de pâte de cacao.

- **La conservation du chocolat**
  Le chocolat doit être conservé dans un endroit frais et sec (185° C), dans son emballage d'origine, puis dans un sac en plastique à l'abri des odeurs.
  Il ne faut pas le mettre au réfrigérateur, car l'humidité réduit sa durée de conservation, le blanchit et change sa texture.

- **Fondre au bain-marie**
  C'est la manière la plus traditionnelle de faire fondre le chocolat : placer un bol résistant (Pyrex) sur feu doux au-dessus d'une casserole remplie à moitié d'eau, puis mettre le chocolat en morceaux sur la partie supérieure du bol et faire fondre doucement.

- **Fondre le chocolat directement sur le feu**
  Cette méthode de fonte du chocolat consiste à faire fondre le chocolat dans un liquide : lait, crème fraîche, beurre, etc...

- **Le chocolat et la diététique**
  C'est un concentré d'énergie et son extrême richesse en magnésium permet de vaincre la fatigue et le stress.

Mousse au chocolat

Ingrédients :

- 200 gr de chocolat noir en morceaux
- 50 gr de beurre
- 100 gr de crème fraîche
- 25 gr de sucre glace
- 3 œufs

Préparation :

1. Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie, séparer les jaunes d'œufs des blancs.
2. Mélanger la crème fraîche avec les jaunes d'œufs, ajouter le sucre glace, joindre le chocolat fondu, bien mélanger, puis incorporer délicatement les blancs d'œufs battus en neige ferme.
3. Verser la préparation dans des récipients individuels et laisser refroidir au moins 2 heures au réfrigérateur avant de servir.

Mousse au chocolat (classique)

Ingrédients :

- 200 gr de chocolat noir
- 6 œufs
- 1 pincée de sel

Préparation :

1. Faire fondre le chocolat au bain marie ou au four à micro-ondes , séparer les jaunes d'œufs des blancs.
2. Verser peu à peu le chocolat fondu sur les jaunes d'œufs battus en omelette.
3. Battre les blancs d'œufs en neige avec le sel.
4. Incorporer délicatement 1/3 des blancs d'œufs battus en neige , puis le reste pour bien répartir le chocolat sans faire tomber les blancs d'œufs.
5. Verser la préparation dans des récipients individuels et laisser refroidir au moins 2 heures au réfrigérateur avant de servir.

رغوة بالشكلاطة

المقادير :

- 200 غ شكلاطة سوداء مقطع
- 50 غ زبدة
- 100غ كريمة طازجة
- 25 غ سكر ناعم
- 3 بيض

كيفية التحضير:

1. ذوبي الشكلاطة مع الزبدة في حمام مائي ، فرقي صفار البيض عن البياض.
2. أخلطي الكريمة الطازجة مع صفار البيض، ضفي السكر الناعم، أضيفي الشكلاطة الذائبة ، أخلطي جيداً، ثم ضفي بلطف بياض البيض المخفق كالثلج.
3. أسكبي التحضير في كؤوس فردية و اتركيها تبرد على الأقل ساعتين في الثلاجة قبل تقديمها.

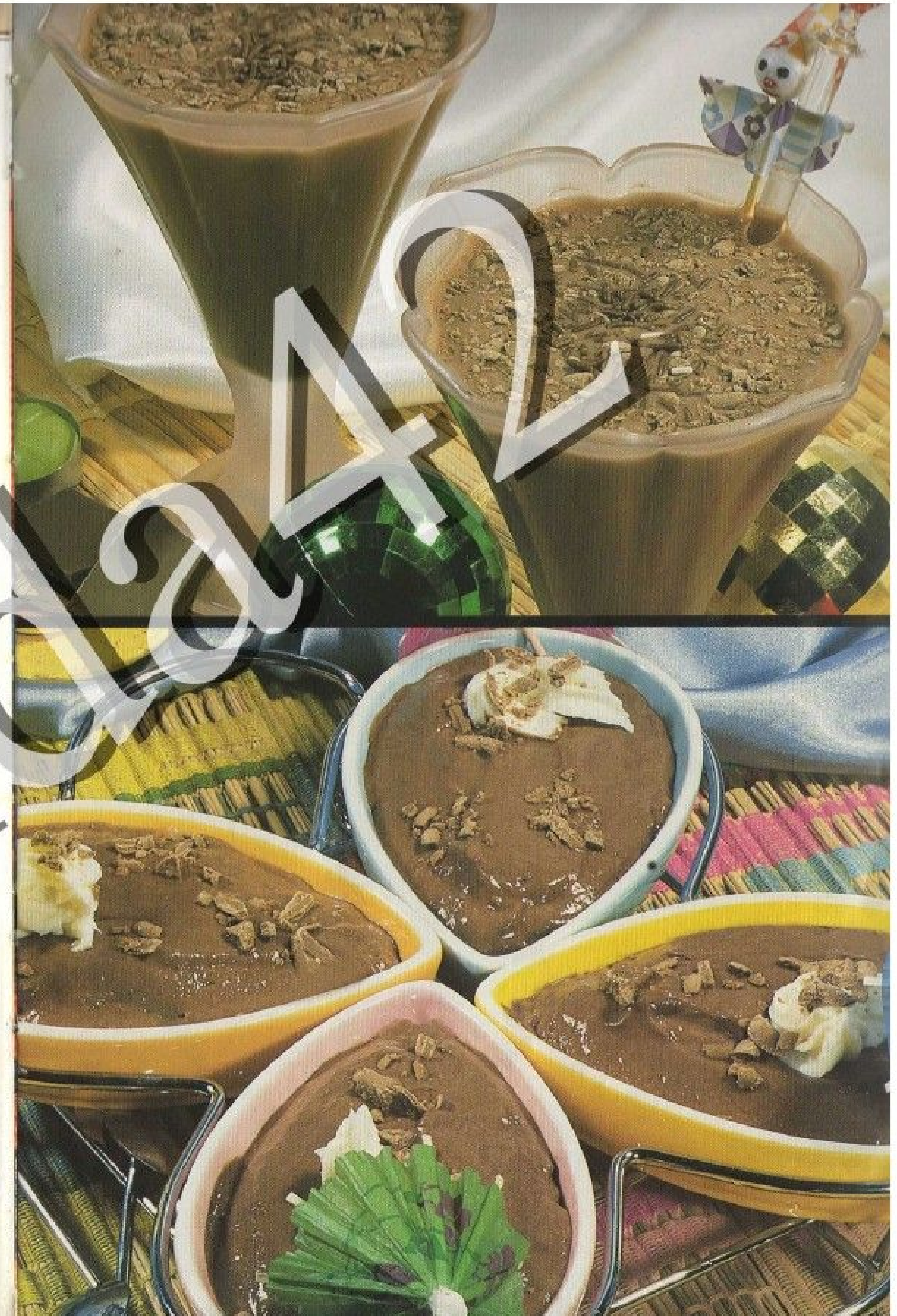
رغوة بالشكلاطة (كلاسيكية)

المقادير :

- 200غ شكلاطة سوداء
- 6 بيض
- قرصة ملح

كيفية التحضير:

1. ذوبي الشكلاطة في حمام مائي أو في الميكرو أوند ، فرقي صفار البيض عن البياض.
2. أسكبي تدريجيا الشكلاطة الذائبة على صفار البيض المخفق كالعجة
3. أخفقي البياض كالثلج مع قرصة الملح .
4. ضفي بلطف 1/3 البياض المخفق كالثلج، ثم الكمية المتبقية لخلطه جيدا مع الشكلاطة دون تكسير البياض.
5. أسكبي التحضير في كؤوس فردية و اتركيها تبرد على الأقل ساعتين في الثلاجة قبل تقديمها.



Croquets aux pépites de chocolat

Ingrédients :

- 200 gr de farine (SIM)
- 30 gr de cacao
- 180 gr de sucre cristallisé
- 75 gr de margarine
- 4 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- Vanille
- 200 gr de pépites de chocolat (en petits morceaux)

Préparation :

1. Préparer la pâte : travailler la margarine et le sucre en pommade, ajouter les œufs un à un, puis la vanille.
2. Incorporer ensuite la farine, le cacao, la levure et les pépites de chocolat, bien mélanger.
3. Découper deux rectangles de pâte de 25 cm de long et 10 cm de large, les placer sur du papier et les mettre au réfrigérateur pendant 30 mn.
4. Ensuite, faire cuire à four préchauffé pendant 25 mn environ, puis laisser refroidir, baisser la température du four et ré-enfourner quelques minutes le gâteau préalablement coupé en barres diagonales de 2 cm d'épaisseur.
5. Laisser refroidir et déguster en trempant dans un bon café.

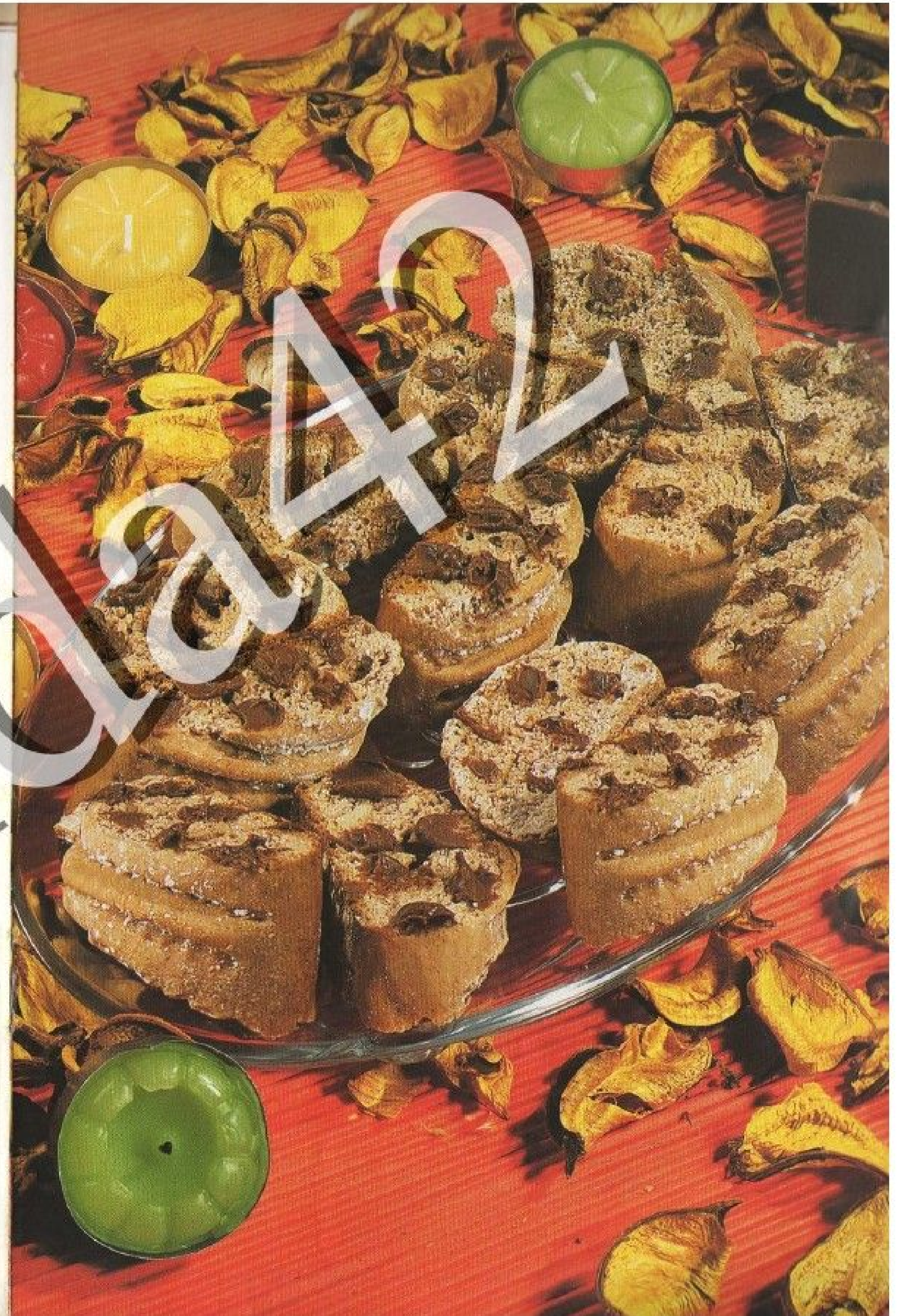
كريكي بقطع الشكلاطة

المقادير :

- 200غ فرينة (سيم)
- 30غ كاكاو
- 180غ سكرمسحوق
- 75غ مارغرين
- 4 بيض
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فانيليا
- 200غ قطع شكلاطة (قطع صغيرة)

كيفية التحضير :

1. حضري العجينة : اخلطي المارغرين و السكر كالمرهم، ضعي البيض واحدة بواحدة، ثم الفانيليا.
2. ضعي بعد ذلك الفرينة، الكاكاو، الخميرة و قطع الشكلاطة، أخلطي جيدا.
3. قطعي مستطيلين من العجينة بطول 25 سم و عرض 10 سم، ضعيها على ورق و اتركيها في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.
4. بعد ذلك، إطهيها في فرن ساخن لمدة 25 دقيقة تقريباً، ثم اتركيها تبرد، أنقصي حرارة الفرن و أعيدي الحلوى المقطعة بالميل بسمك 2 سم إلى الفرن لبضع دقائق.
5. أتركيها تبرد و تذوقيها مع كأس من القهوة.



Crème au chocolat (1)

Ingrédients :

- 75 gr de sucre cristallisé
- 5 œufs
- 100 gr de chocolat noir en morceaux
- 60 cl de lait entier

Préparation :

1. Dans un grand bol, battre légèrement les œufs avec le sucre. Porter le lait à ébullition, le verser sur le chocolat en mélangeant, puis verser le tout peu à peu dans les œufs battus.
2. Verser la crème obtenue dans des petits ramequins et faire cuire au bain-marie pendant 15 à 20 mn environ.
3. Laisser refroidir et servir avec des petits gâteaux, ex : tuiles, cigares,... etc.

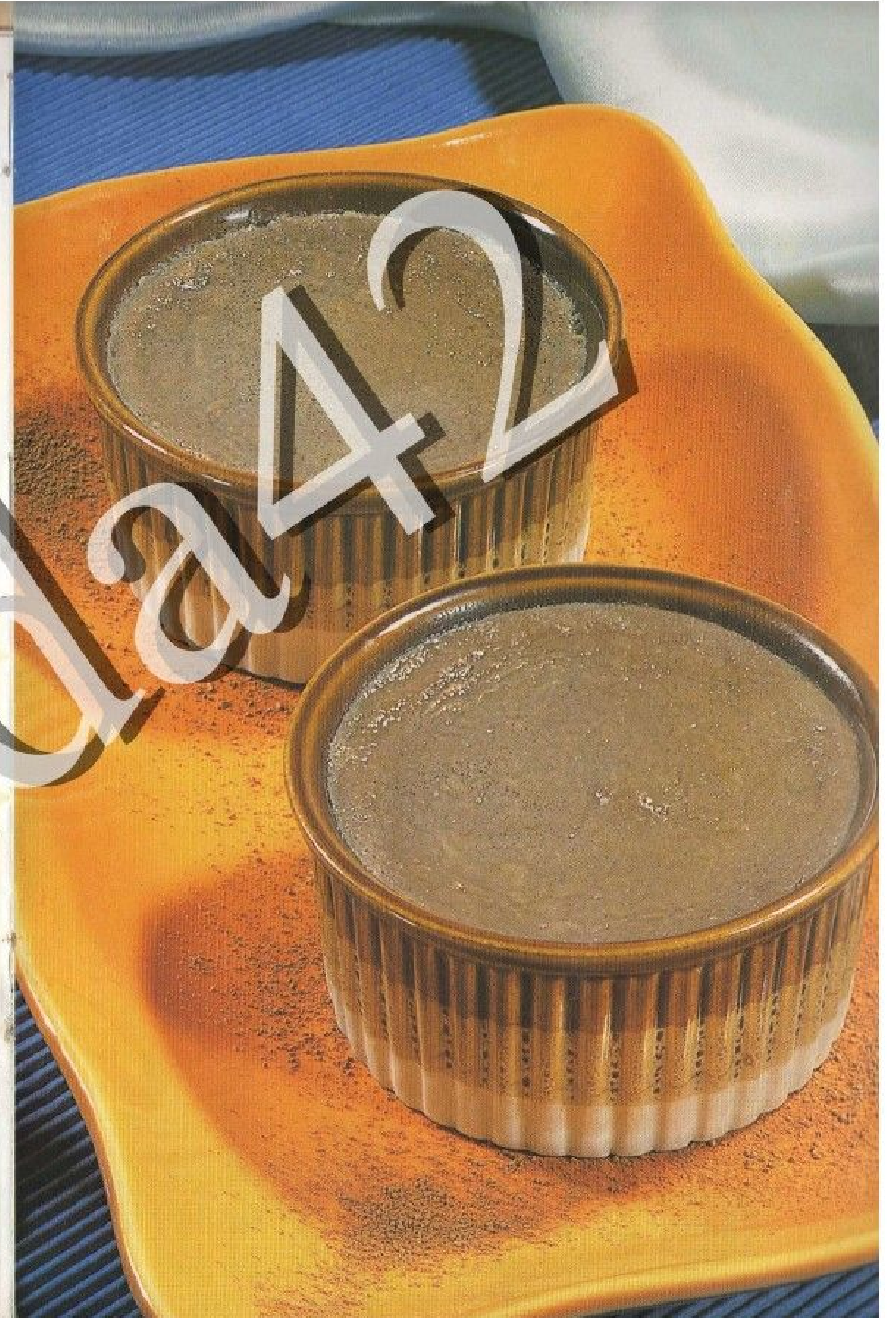
كريمة بالشكلاطة (1)

المقادير :

- 75 غ سكر مسحوق
- 5 بيض
- 100غ شكلاطة سوداء قطع
- 60 سل حليب كامل

كيفية التحضير :

1. في طاس كبير، أخفقي قليلاً البيض مع السكر. أغلي الحليب، أسكبيه على الشكلاطة مع الخلط، ثم أسكبي الكل تدريجياً على البيض المخفق.
2. أسكبي الكريمة المتحصل عليها في إناءات خاصة بالفرن و أتركيها تطهى في حمام مائي لمدة 15 إلى 20 دقيقة تقريباً.
3. أتركيها تبرد و قدميها مع حلويات صغيرة مثل تويل، سجائر،... إلخ.



Carrés aux amandes

Ingrédients :

Pâte :

- 4 œufs
- 3 C. à soupe d'eau chaude
- 100 gr de sucre
- 50 gr d'amandes pilées
- 50 gr de maïzena
- 50 gr de chapelure (ou biscuits écrasés)
- 50 gr de chocolat râpé
- Vanille

Nappage :

- 4 C. à soupe de confiture d'abricots
- 4 C. à soupe de jus d'abricots (ou jus d'orange ou eau)

Glaçage :

- 100 gr de chocolat noir
- 1 C. à soupe de beurre

Préparation :

1. Fouetter les œufs et l'eau jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le sucre et la vanille, battre le tout, puis incorporer les amandes, la chapelure (ou les biscuits écrasés), la maïzena et le chocolat. Mélanger le tout.
2. Garnir une plaque de papier sulfurisé, verser la pâte, lisser à la spatule et faire cuire à four préchauffé pendant 15 mn environ.
3. Après cuisson, démouler sur une grille et laisser refroidir.
4. Préparer le nappage : mélanger la confiture et le jus d'abricots, porter à ébullition.
5. Retourner le gâteau, le napper et le laisser refroidir.
6. Entre-temps, préparer le glaçage avec les ingrédients indiqués.
7. Glacer ensuite le gâteau, laisser refroidir, puis découper des carrés de 5 cm de côté, décorer avec des amandes et servir avec du thé.

مربعات باللوز

المقادير :

العجينة :

- 4 بيض
- 3 ملاعق كبيرة ماء ساخن
- 100غ سكر
- 50غ لوز مقشر
- 50غ مايزينة
- 50غ خبز مرحي (أو بسكوي مسحوق)
- 50غ شكلاطة مبشورة
- فانيليا

الناباج :

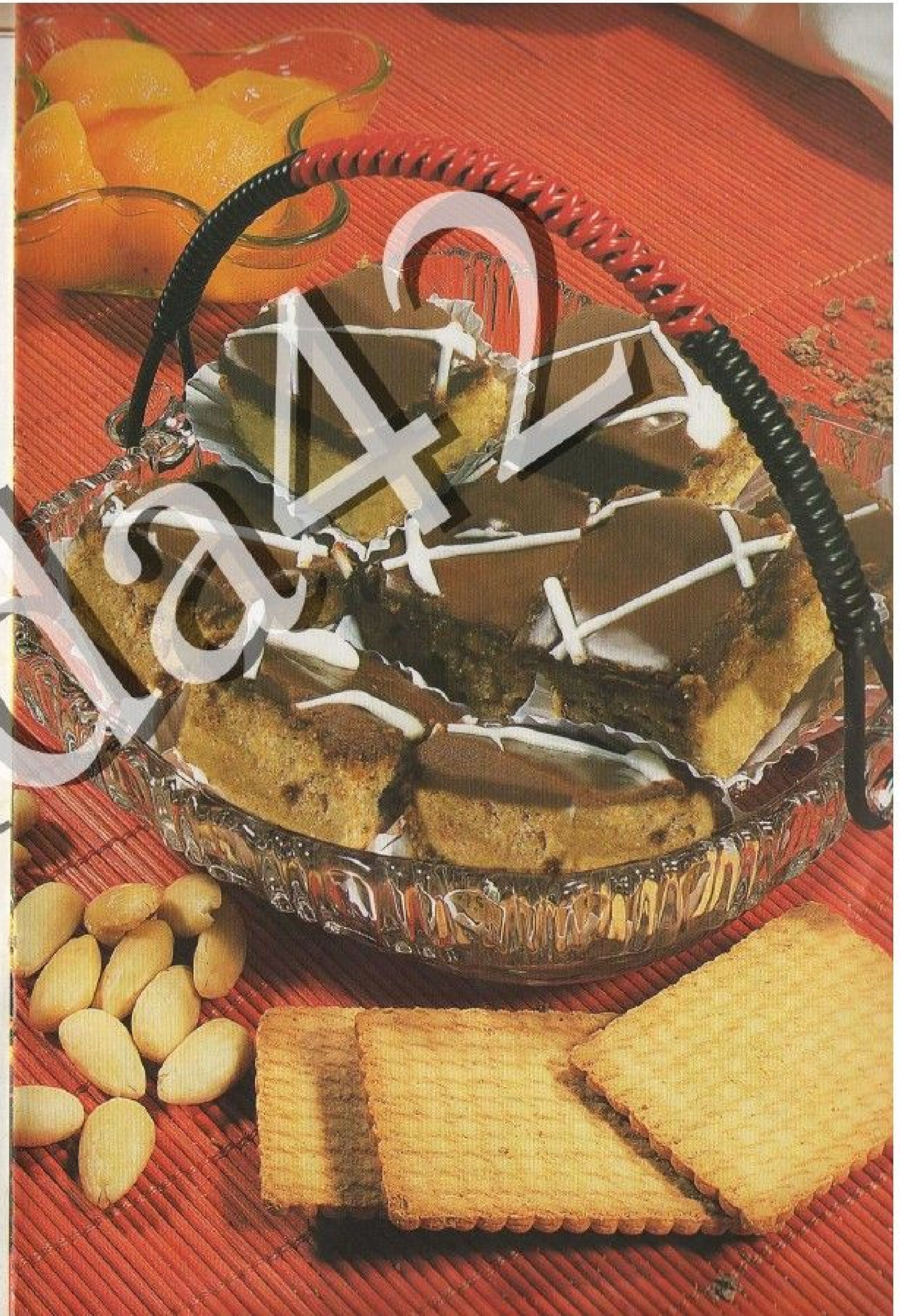
- 4 ملاعق كبيرة مربى المشمش
- 4 ملاعق كبيرة عصير المشمش (أو عصير البرتقال أو الماء)

الطلاء :

- 100 غ شكلاطة سوداء
- 1 ملعقة كبيرة زبدة

كيفية التحضير :

1. أخفقي البيض و الماء حتى يبيض الخليط .أضيفي السكر و الفانيليا، أخفقي الكل، ثم أضيفي اللوز، الخبز المرحي (أو البسكوي المسحوق)، المايزينة، الشكلاطة . أخلطي الكل.
2. أفرشي صينية بورق كريتي، أسكبي العجينة، ملسيها بملعقة مسطحة و اطهيها في فرن ساخن لمدة 15 دقيقة تقريباً.
3. بعد الطهي، إنزعيها من المول على مشبك و اتركيها تبرد.
4. حضري الناباج : أخلطي المربى و عصير المشمش، أتركيه يغلي .
5. أقلبي الحلوى، إطليها و اتركيها تبرد.
6. في حين، حضري الطلاء بالمقادير المذكورة.
7. إطلي بعد ذلك الحلوى، أتركيها تبرد، ثم قطعي مربعات ضلعها 5 سم، زيني باللوز و قدميها مع الشاي.



Gâteau frais aux deux chocolats

Ingrédients :

Première couche :

- 100 gr de beurre ramolli
- 50 gr de sucre glace
- 3 C. à café de caco
- 100 gr de chocolat noir
- 1 œuf battu
- 250 gr de biscuits au lait écrasés
- 50 gr de noix de cacao
- 50 gr de noix hachées

Deuxième couche :

- 50 gr de beurre ramolli
- 250 gr de sucre glace
- 3 C. à soupe d'eau
- 1 C. à soupe d'amandes en poudre
- 3 C. à soupe de chocolat blanc fondu

Troisième couche :

- 80 gr de chocolat noir
- 50 gr de beurre ramolli
- 50 gr de sucre glace

Préparation :

Première couche :

1. Faire fondre le chocolat, le beurre et le sucre au bain-marie, ajouter l'œuf battu et faire chauffer doucement sans faire bouillir.
2. Hors du feu, incorporer les autres ingrédients, puis étaler la préparation sur une plaque (sans bords de préférence) à 1 cm d'épaisseur.
3. Mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.

Deuxième couche :

1. Battre ensemble tous les ingrédients, étaler le mélange obtenu sur la première couche refroidie et remettre le tout au frais pendant 1 heure environ.

Troisième couche :

1. Faire fondre doucement le chocolat et le beurre au bain-marie, ajouter le sucre glace.
2. Etaler le mélange obtenu sur les deux premières couches froides et remettre au frais pendant 1 heure avant de découper des carrés ou des losanges.

حلوى باردة بنوعين من الشكلاطة

المقادير :

الطبقة الأولى :

- 100غ زبدة طرية
- 50غ سكرناعم
- 3ملاعق صغيرة كاكاو
- 100غ شكلاطة سوداء
- بيضة مخفقة
- 250غ بسكوي بالحليب مسحوق
- 50غ جوز الهند
- 50غ جوز مرحي

الطبقة الثانية :

- 50غ زبدة طرية
- 250غ سكر ناعم
- 3ملاعق كبيرة ماء
- 1ملعقة كبيرة غبرة اللوز
- 3ملاعق كبيرة شكلاطة بيضاء ذائبة

الطبقة الثالثة :

- 80غ شكلاطة سوداء
- 50غ زبدة طرية
- 50غ سكر ناعم

كيفية التحضير :

الطبقة الأولى :

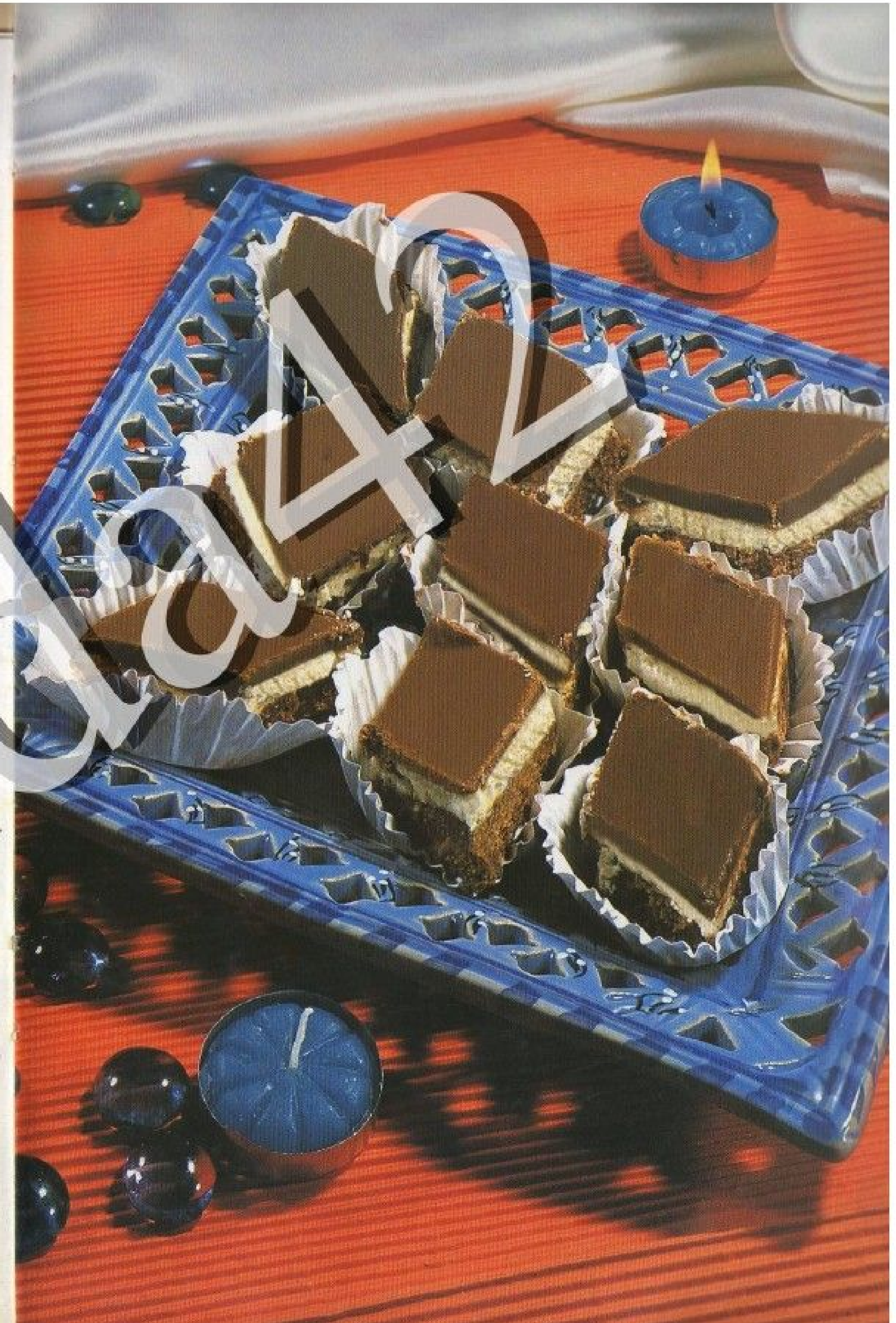
1. ذوبي الشكلاطة، الزبدة و السكر في حمام مائي، ضفي البيض المخفق و سخني ببطئ دون تركه يغلي.
2. خارج النار، ضفي المقادير الأخرى، ثم ابسطي التحضير على صينية (بدون حواف) بسمك 1 سم.
3. ضعيها في الثلاجة لمدة ساعة.

الطبقة الثانية :

1. أخفقي مع بعض كل المقادير، أفرشي الخليط المتحصل عليه على الطبقة الأولى الباردة و ضعي الكل في مكان بارد لمدة ساعة تقريباً.

الطبقة الثالثة :

1. ذوبي ببطئ الشكلاطة و الزبدة في حمام مائي، ضفي السكر الناعم.
2. أفرشي الخليط المتحصل عليه على الطبقتين الباردتين و ضعيها في مكان بارد لمدة ساعة قبل تقطيعها إلى مربعات أو معينات.



Couronne aux pépites de chocolat

Ingrédients :

- 250 gr de margarine ramollie
- 250 gr de sucre cristallisé
- 3 œufs
- 375 gr de farine (SIM) + 125 gr de maïzena
- 15 dl de lait
- 150 gr de chocolat (pépites)
- Vanille
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Décoration :

- Sucre glace à volonté
- Fruits confits

Préparation :

1. Travailler la margarine en pommade, ajouter le sucre, la vanille et le sel, travailler encore jusqu'à obtention d'un mélange onctueux.
2. Incorporer les œufs un à un puis le lait, ajouter la farine, la maïzena et la levure, mélanger, puis ajouter les pépites de chocolat.
3. Verser la pâte obtenue dans un moule en forme de couronne (moule à savarin) beurré et fariné et enfourner pendant 30 mn environ.
4. Après cuisson, démouler, laisser refroidir, saupoudrer de sucre glace et décorer avec des fruits confits, ou des motifs de chocolat fondu, à l'aide d'une poche à douille.

تاج بقطع الشكلاطة

المقادير :

- 250 غ مارغرين طرية
- 250 غ سكر مسحوق
- 3 بيض
- 375 غ فرينة (سيم) + 125غ مايزينة
- 15دسل حليب
- 150غ شكلاطة (قطع صغيرة)
- فانيليا
- 1 كيس خميرة كيميائية
- قرصة ملح

التزيين :

- سكر ناعم إرادياً
- فواكه مصبرّة

كيفية التحضير :

1. أخلطي المارغرين كالمرهم، ضفي السكر، الفانيليا و الملح، أخلطي مرة أخرى حتى تتحصلي على خليط قشدي.
2. أضيفي البيض واحدة بواحدة ثم الحليب، أضيفي الفرينة، المايزينة و الخميرة، أخلطي، ثم أضيفي قطع الشكلاطة.
3. أسكبي العجينة المتحصل عليها في مول على شكل تاج (مول سفاران) مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة و اطهيه لمدة 30 دقيقة تقريبا.
4. بعد الطهي، إنزعيه من المول، أتركيه يبرد، بنثر السكر الناعم و زيني بالفواكه المصبرّة، أو بأشكال من الشكلاطة الذائبة بواسطة لابوش آدوي .



Cake au chocolat

Ingrédients :

- 100 gr de margarine ramollie
- 100 gr sucre cristallisé
- 100 gr de chocolat râpé
- 50 gr de farine (SIM)
- 75 gr de poudre d'amandes
- 3 œufs
- 2 C. à café de levure chimique
- 2 C. à soupe de lait
- Vanille
- 1 pincée de sel

Glaçage :

- 100 gr de chocolat noir
- 1 C. à café de beurre
- Amandes effilées

Préparation :

1. Préparer la pâte : travailler la margarine en pommade, ajouter le sucre, la vanille et le sel et continuer à travailler jusqu'à obtention d'un mélange onctueux.
2. Ajouter les œufs et le chocolat râpé (fondu dans le lait), incorporer peu à peu la farine et la levure, puis la poudre d'amandes.
3. Verser la pâte obtenue dans un moule à cake beurré et fariné, faire cuire à four préchauffé pendant 30 mn environ.
   Après cuisson, démouler et laisser refroidir.
4. Préparer le glaçage : dans une casserole, au bain-marie, faire fondre délicatement le chocolat cassé en morceaux à feu doux avec le beurre.
5. Glacer le gâteau et décorer d'amandes effilées.

كيك بالشكلاطة

المقادير :

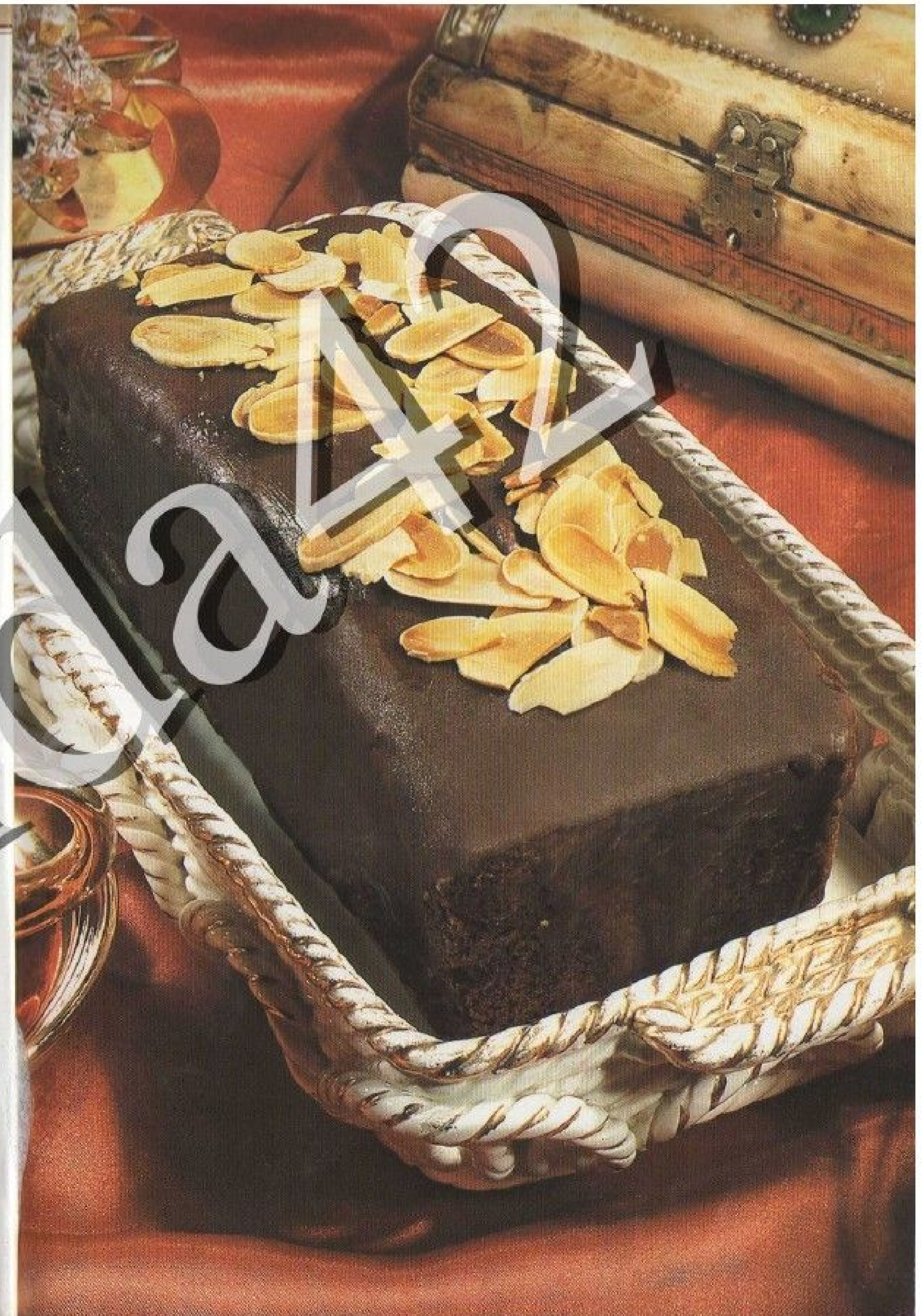
- 100غ مارغرين طرية
- 100غ سكر مسحوق
- 100غ شكلاطة مبشورة
- 50غ فرينة (سيم)
- 75غ غبرة اللوز
- 3بيض
- 2ملاعق صغيرة خميرة كيميائية
- 2ملاعق كبيرة حليب
- فانيليا
- قرصة ملح

الطلاء :

- 100غ شكلاطة سوداء
- 1ملعقة صغيرة زبدة
- لوز منسل

كيفية التحضير:

1. حضري العجينة : أخلطي المارغرين كالمرهم، أضيفي السكر، الفانيليا و الملح و واصلي الخلط حتى تتحصلي على خليط قشدي.
2. أضيفي البيض و الشكلاطة المبشورة (الذائبة في الحليب)، ضفي تدريجيا الفرينة و الخميرة، ثم غبرة اللوز.
3. أسكبي العجينة المتحصل عليها في مول الكيك مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة، إطهيها في فرن ساخن لمدة 30 دقيقة تقريباً . بعد الطهي، إنزعيها من المول و اتركيها تبرد.
4. حضري الطلاء : في قدر، في حمام مائي ذوبي بلطف الشكلاطة المكسرة إلى قطع على نار هادئة مع الزبدة.
5. إطلي الحلوى و زيني باللوز المنسل.



Bombe chocolatée au nougat

Ingrédients :

- 250 gr de chocolat au lait
- 25 cl de crème fraîche
- 150 gr de noisettes grillées et hachées
- 150 gr de gaufrettes à la vanille
- 50 gr de beurre
- 60 gr de sucre
- Vanille

Pour le fond :

- 50 gr de beurre
- 100 gr de sucre
- 100 gr d'amandes effilées
- 10 cl de crème fraîche
- Nappage au chocolat

Décoration :

- Copeaux de chocolat (ou coquillages ou boules de chocolat)

Préparation :

1. Faire fondre le chocolat avec la crème fraîche, bien mélanger et laisser refroidir.
2. Ajouter les gaufrettes (écrasées à l'aide d'un rouleau à pâtisserie), les noisettes, le beurre fondu, le sucre et la vanille, bien mélanger.
3. Verser le tout dans un moule creux beurré et fariné et laisser prendre toute une nuit au réfrigérateur.
4. Pour le fond du gâteau : faire fondre le beurre dans une petite casserole, ajouter le sucre et laisser dissoudre. Dès que le mélange prend une couleur, incorporer les amandes, retirer du feu, ajouter la crème puis remettre sur le feu sans cesser de remuer jusqu'à ce que le mélange s'épaississe.
5. Tracer un cercle sur une feuille de papier sulfurisé, étaler le mélange dessus, presser délicatement et laisser refroidir.
6. Disposer cette base sur un plat de service, puis démouler le gâteau, le napper de chocolat et le décorer (voir photo).

قبة الشكلاطة بالنوقة

المقادير :

- 250غ شكلاطة بالحليب
- 25سل كريمة طازجة
- 150غ بندق محمرّ و مرحي
- 150غ ڤوفريط بالفانيليا
- 50 غ زبدة
- 60 غ سكر
- فانيليا

للقاع

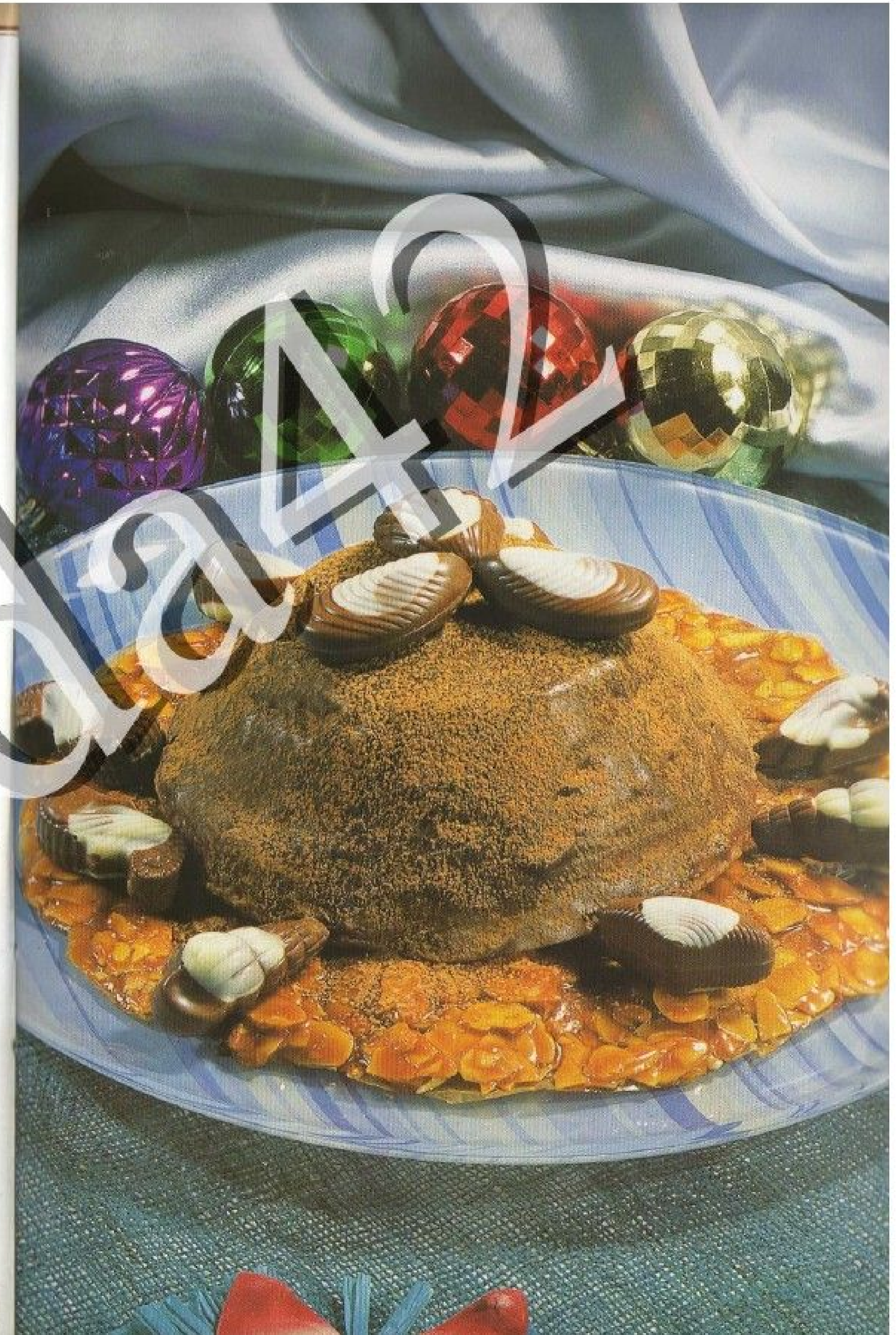
- 50غ زبدة
- 100غ سكر
- 100غ لوز منسل
- 10سل كريمة طازجة
- ناباج بالشكلاطة

التزيين :

- قطع الشكلاطة (أو صدفات أو كريات الشكلاطة)

كيفية التحضير :

1. ذوبي الشكلاطة مع الكريمة الطازجة، أخلطي جيداً واتركيها تبرد.
2. أضيفي القوفريط (المسحوق بواسطة الحلال)، البندق، الزبدة الذائبة، السكر و الفانيليا، أخلطي جيداً.
3. أسكبي الكل في مول أجوف مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة و اتركيه ليلة كاملة في الثلاجة.
4. بالنسبة لقاع الحلوى: ذوبي الزبدة في قدر صغير، أضيفي السكر و اتركيه ينحل. عندما يأخذ الخليط اللون، ضعي اللوز، إنزعيه من النار، ضفي الكريمة ثم ضعيها على النار دون التوقف عن التحريك حتى يتماسك الخليط.
5. خطي حلقة على ورق كبريتي، إطلي الخليط فوق الحلقة، إضغطي عليه بلطف و اتركيه يبرد.
6. ضعي الدائرة في طبق التقديم، ثم إنزعي الحلوى من المول، إطليها بالشكلاطة و زينيها (انظري الصورة).



Losanges au chocolat

Ingrédients :

Biscuit :

- 125 gr de beurre ramolli (ou de margarine)
- 60 gr de sucre glace
- 30 gr de cacao
- 150 gr de farine (SIM)
- 1 C. à café de vanille (ou amandes amères)
- 1 pincée de sel

Macarons :

- 140 gr de confiture d'abricots
- 1 C. à soupe de jus d'abricots (ou d'orange)
- 150 gr de pépites de chocolat
- 170 gr d'amandes en poudre
- 4 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 200 gr de sucre cristallisé
- 1/2 C. à café d'extrait d'abricot
- 1 poignée d'amandes effilées

Préparation :

1. Préchauffer le four, tapisser un moule rectangulaire de papier d'aluminium beurré.
2. A l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre, le sucre, le cacao et le sel jusqu'à obtention d'une crème. Ajouter les amandes amères (ou la vanille) et la farine, bien mélanger.
3. Verser la pâte obtenue dans le moule, étaler, piquer le fond avec une fourchette, enfourner et laisser cuire jusqu'à ce que la pâte soit dure, puis retirer du four.
4. Mélanger la confiture et le jus d'abricots, verser sur la pâte cuite.
5. D'autre part, mélanger les amandes, les blancs d'œufs, le sel, le sucre, l'extrait d'abricots et les pépites de chocolat jusqu'à obtention d'une mousse. La verser sur la pâte, parsemer d'amandes effilées, enfourner et laisser cuire jusqu'à ce que le biscuit soit doré et gonflé.
6. Après cuisson, laisser refroidir, démouler et couper en losanges ou en rectangles.

معينات بالشكلاطة

المقادير :

البسكوي :

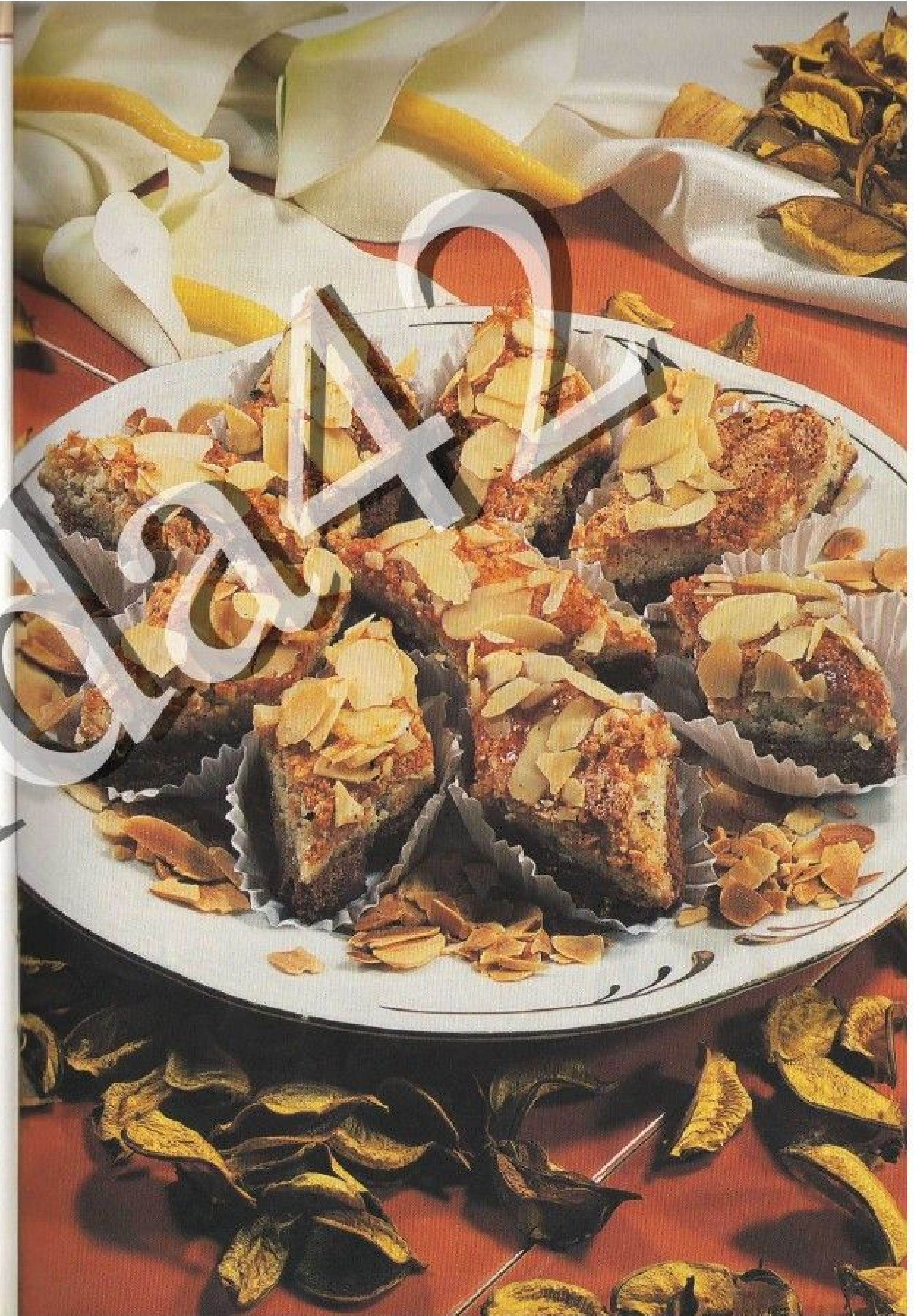
- 125غ زبدة طرية (أو مارغرين)
- 60 غ سكر ناعم
- 30 غ كاكاو
- 150غ فرينة (سيم)
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا (أو لوز مرٌ)
- قرصة ملح

الماكارون :

- 140غ مربى المشمش
- 1 ملعقة كبيرة عصير المشمش (أو البرتقال)
- 150غ قطع الشكلاطة
- 170غ غبرة اللوز
- 4 بياض بيض
- قرصة ملح
- 200 غ سكر مسحوق
- 1/2 ملعقة صغيرة نكهة المشمش
- 1 كمشة لوز منسل

كيفية التحضير :

1. سخني الفرن، أفرشي مول مستطيل بورق الألمنيوم مدهون بالزبدة.
2. بواسطة خلاط كهربائي، أخفقي الزبدة، السكر، الكاكاو و الملح حتى تتحصلي على كريمة. أضيفي اللوز المرُ (أو الفانيليا) و الفرينة، أخلطي جيداً.
3. أسكبي العجينة المتحصل عليها في المول، ملسي، أثقبي القاع بالشوكة، و اتركيها تطهى حتى تصبح العجينة صلبة، ثم انزعيها من الفرن.
4. أخلطي المربى و عصير المشمش، أسكبيه على العجينة المطهية.
5. من جهة أخرى، أخلطي اللوز، بياض البيض، الملح، السكر، نكهة المشمش و قطع الشكلاطة حتى تتحصلي على رغوة ،أسكبيها على العجينة، ذري اللوز المنسل، عليها و اتركيها تطهى حتى يصبح البسكوي ذهبي و منتفخ.
6. بعد الطهي، أتركيها تبرد، إنزعيها من المول و قطعيها إلى معينات أو مستطيلات.



Pavé au chocolat

Ingrédients :

- 20 biscuits à la cuillère
- 2 tablettes de chocolat
- 50 gr de margarine
- 2 œufs
- 4 C. à soupe de sucre
- 3 C. à soupe de café ou nescafé
- 2 C. à soupe de raisins secs (facultatif)

Préparation :

1. Faire macérer les raisins secs dans 2 C. à soupe de café.
2. Faire fondre le chocolat (150 gr) au bain-marie, ajouter la margarine hors du feu et mélanger.
3. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.
4. Mélanger le chocolat fondu, 2 jaunes d'œufs, 2 C. à soupe de sucre et les raisins secs, puis incorporer délicatement les blancs d'œufs battus en neige et mettre au réfrigérateur.
5. Beurrer un moule rectangulaire ou carré.
6. Faire bouillir 4 C. à soupe d'eau avec le sucre restant, ajouter le reste du café, tremper les biscuits un à un dans ce mélange, tapisser le fond du moule, recouvrir avec la mousse au chocolat, mettre le moule au réfrigérateur pendant au moins 6 heures.
7. Au moment de servir, démouler le pavé sur un plat de service et râper dessus le chocolat restant (voir photo).

بلاط بالشكلاطة

المقادير :

- 20 بسكوي الملعقة
- 2 علب شكلاطة
- 50غ مارغرين
- 2 بيض
- 4 ملاعق كبيرة سكر
- 3 ملاعق كبيرة قهوة أو نيسكافيه
- 2 ملاعق كبيرة عنب جاف (زبيب) (إختياري)

كيفية التحضير

1. أنقعي العنب الجاف في ملعقتين كبيرتين قهوة.
2. ذوبي الشكلاطة (150غ) في حمام مائي، أضيفي المارغرين خارج النار واخلطي.
3. كسري البيض بفصل البياض عن الصفار.
4. اخلطي الشكلاطة الذائبة، 2 صفار بيض، 2 ملاعق كبيرة سكر والعنب الجاف ثم أضيفي بلطف بياض البيض المخفق كالثلج وضعيه في الثلاجة.
5. إدهني بالزبدة مول مستطيل أو مربع.
6. غلي 4 ملاعق كبيرة ماء مع السكر المتبقي، أضيفي القهوة المتبقية، أغطسي البسكوي واحدة بواحدة في الخليط، إفرشي قاع المول، غطيه برغوة الشكلاطة، ضعي المول في الثلاجة لمدة 6 ساعات على الأقل.
7. في وقت التقديم، إنزعي البلاط من المول وضعيه على طبق التقديم وابشري فوقه الشكلاطة المتبقية (أنظري الصورة).



Cake frais au chocolat

Ingrédients :

- 300 gr de biscuits à la cuillère (ou biscuits au lait)
- 125 gr de sucre
- 140 gr de margarine
- 2 œufs
- 200 gr de chocolat (2 tablettes)

Glaçage :

- 150 gr de chocolat
- 1 C. à soupe d'eau froide

Décoration :

- Cerneaux de noix (ou noix de coco, ou chocolat blanc râpé ou vermicelles de chocolat)

Préparation :

1. Passer les biscuits au robot (poudre). Travailler la margarine en pommade, ajouter le sucre, les jaunes d'œufs et le chocolat fondu au bain-marie, incorporer en dernier délicatement les blancs d'œufs battus en neige.
2. Tapisser un moule à cake de papier d'aluminium, verser la préparation et mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
3. Ensuite, démouler le cake, napper et décorer (voir photo).

كيك بارد بالشكلاطة

المقادير :

- 300غ بسكوي الملعقة (أو بسكوي بالحليب)
- 125غ سكر
- 140غ مارغرين
- 2 بيض
- 200غ شكلاطة (2 علب)

الطلاء :

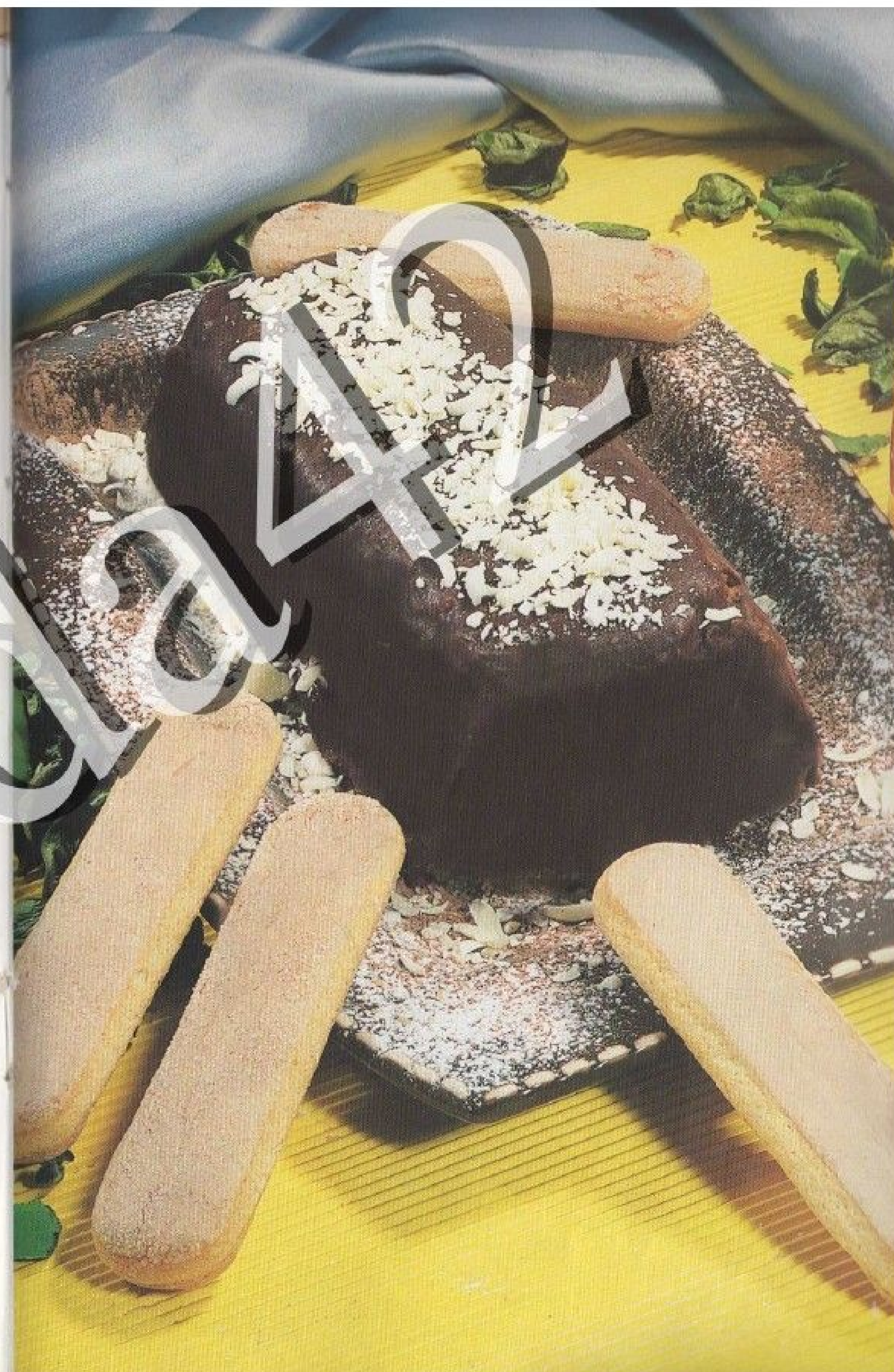
- 150غ شكلاطة
- 1 ملعقة كبيرة ماء بارد

التزيين :

- أنصاف الجوز (أو جوز الهند ، أو شكلاطة بيضاء مبشورة أو دويدة الشكلاطة)

كيفية التحضير :

1. مرري البسكوي في الطاحونة الكهربائية (غبرة). أخلطي المارغرين كالمرهم، أضيفي السكر، صفار البيض و الشكلاطة الذائبة في حمام مائي، أضيفي في الأخير بلطف بياض البيض المخفق كالثلج.
2. أفرشي مول الكيك بورق الألمنيوم، أسكبي التحضير و ضعيه في الثلاجة حتى الغد.
3. بعد ذلك، إنزعي الكيك من المول، إطليه و زينيه (أنظري الصورة).



Dessert moelleux aux noix

Ingrédients :

- 200 gr de chocolat noir en morceaux
- 125 gr de beurre (ou margarine) en morceaux
- 100 gr de sucre cristallisé
- 1 C. à café de vanille
- 125 gr de noix grillées et concassées (ou noix de pécan ou 125 gr de farine(SIM))
- 4 oeufs
- 2 C. à café de cannelle
- Quelques cerneaux de noix pour la décoration

Glaçage :

- 125 gr de chocolat noir
- 60 gr de beurre ou margarine
- 2 C. à soupe de miel ou sirop épais
- 1 pincée de cannelle

Préparation :

1. Préchauffer le four, beurrer et fariner un moule rond (ou autre de votre choix).
2. Dans une casserole, sur feu doux, faire fondre le chocolat et la margarine, puis retirer du feu.
3. Battre les œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'un aspect mousseux, incorporer le chocolat (préparation précédente), les noix (ou la farine), la cannelle et la vanille.
4. Verser dans un moule, faire cuire au bain-marie pendant 30 mn environ (comme pour un flan), puis laisser refroidir.
5. Ensuite, renverser le gâteau sur une grille, le glacer et le décorer avec des cerneaux de noix tout autour et sur les bords (voir photo).

تحلية رطبة بالجوز

المقادير :

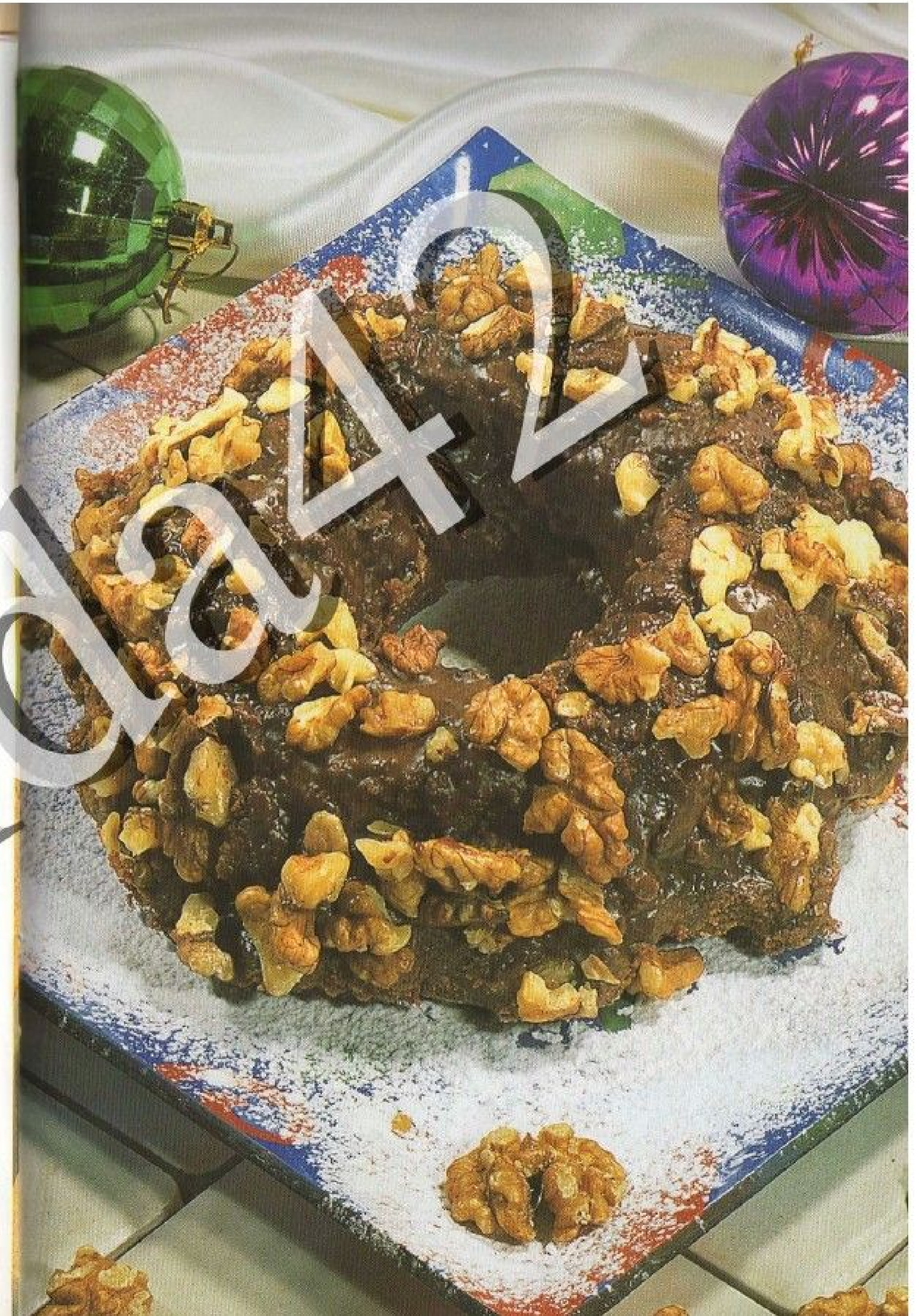
- 200 غ شكلاطة سوداء قطع
- 125غ زبدة (أو مارغرين) قطع
- 100غ سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 125 غ جوز محمّر و مكسر (أو جوز البيكان أو125 غ فرينة (سيم))
- 4 بيض
- 2 ملاعق صغيرة قرفة
- بعض أنصاف جوز للتزيين

الطلاء :

- 125غ شكلاطة سوداء
- 60 غ زبدة أو مارغرين
- 2 ملاعق كبيرة عسل أو مشروب خاثر
- قرصة قرفة

كيفية التحضير :

1. سخني الفرن، ادهني مول دائري بالزبدة و رشيه بالفرينة (أو مول آخر حسب إختيارك).
2. في قدر على نار هادئة، ذوبي الشكلاطة والمارغرين، ثم أزيلي من النار.
3. أخفقي البيض مع السكر حتى تتحصلي على خليط رغوي، أضيفي الشكلاطة (الخليط السابق)، الجوز (أو الفرينة)، القرفة و الفانيليا.
4. أسكبيها في المول، إطهيها في حمام مائي لمدة 30 دقيقة تقريباً (مثل الفلان)، ثم اتركيها تبرد.
5. بعد ذلك، إقلبي الحلوى على مشبك، اطليها وزينيها بأنصاف الجوز على كل الحواف (أنظري الصورة).



Madeleines au chocolat

Ingrédients :

- 4 œufs
- 16 C. à soupe de sucre
- 16 C. à soupe de lait
- 16 C. à soupe d'huile
- 12 C. à soupe assez bombées de farine(SIM)
- 1 sachet et 1/2 de levure chimique
- 1 C. à café de vanille
- 2 C. à soupe de cacao

Glaçage :

- 150 gr de chocolat
- Un peu d'eau fraîche

Préparation :

1. A l'aide d'un batteur électrique, battre les œufs et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux et blanchâtre.
2. Ajouter l'huile tout en battant, le lait, la vanille, la farine, la levure et le cacao.
3. Remplir des caissettes en papier de cette préparation aux 3/4, puis enfourner pendant 20 à 25 mn à four préchauffé.
4. Après cuisson, laisser refroidir et glacer les madeleines.

مادلين بالشكلاطة

المقادير :

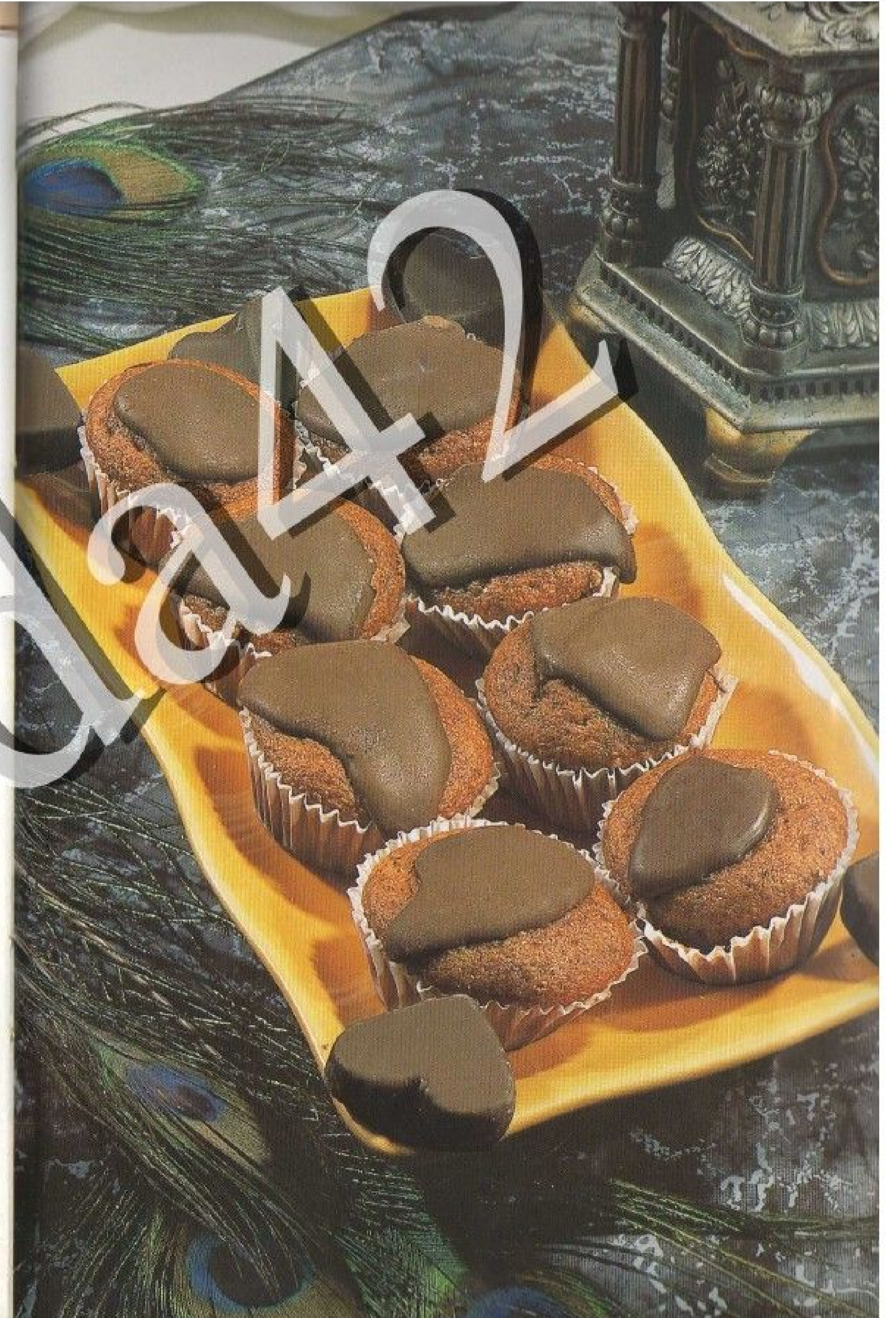
- 4 بيض
- 16 ملعقة كبيرة سكر
- 16 ملعقة كبيرة حليب
- 16 ملعقة كبيرة زيت
- 12 ملعقة كبيرة مملوءة فرينة(سيم)
- 1 كيس و 1/2 خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو

الطلاء :

- 150غ شكلاطة
- قليل من الماء البارد

كيفية التحضير :

1. بواسطة خلاط كهربائي، أخفقي البيض و السكر حتى تتحصلي على خليط رغوي و مبيّض.
2. أضيفي الزيت مع الخفق، الحليب، الفانيليا، الفرينة، الخميرة و الكاكاو.
3. إملئي حاويات من الورق بهذا التحضير إلى 3/4، ثم اطهيها لمدة 20 إلى 25 دقيقة في فرن ساخن.
4. بعد الطهي، أتركيها تبرد و اطلي المادلين.



Macarons au chocolat

Ingrédients :

- 250 gr de sucre glace
- 250 gr de poudre d'amandes
- 125 gr de cacao
- 6 à 7 blancs d'œufs

Ganache :

- 250 gr de chocolat noir
- 20 cl (une tasse) de crème fraîche
- 50 gr de beurre

Préparation :

1. Faire fondre le chocolat et la crème fraîche au bain-marie en remuant jusqu'à obtention d'un mélange lisse, puis mixer ce mélange en ajoutant le beurre.
2. Préparation des macarons : mélanger le sucre glace avec la poudre d'amandes, ajouter le cacao et réserver.
3. Dans une terrine, monter les blancs d'œufs en neige, incorporer peu à peu la préparation précédente en travaillant à la spatule.
4. Sur une plaque tapissée de papier sulfurisé, disposer des petits tas de pâte à l'aide d'une poche à douille (ou d'une cuillère à café), puis enfourner pendant 12 à 15 mn.
5. Après cuisson, détacher délicatement les macarons à l'aide d'un couteau, étaler une couche épaisse de crème ganache sur la moitié des macarons et bien les coller deux à deux en pressant doucement.
6. Servir avec des boissons fraîches ou du thé.

مكارون بالشكلاطة

المقادير :

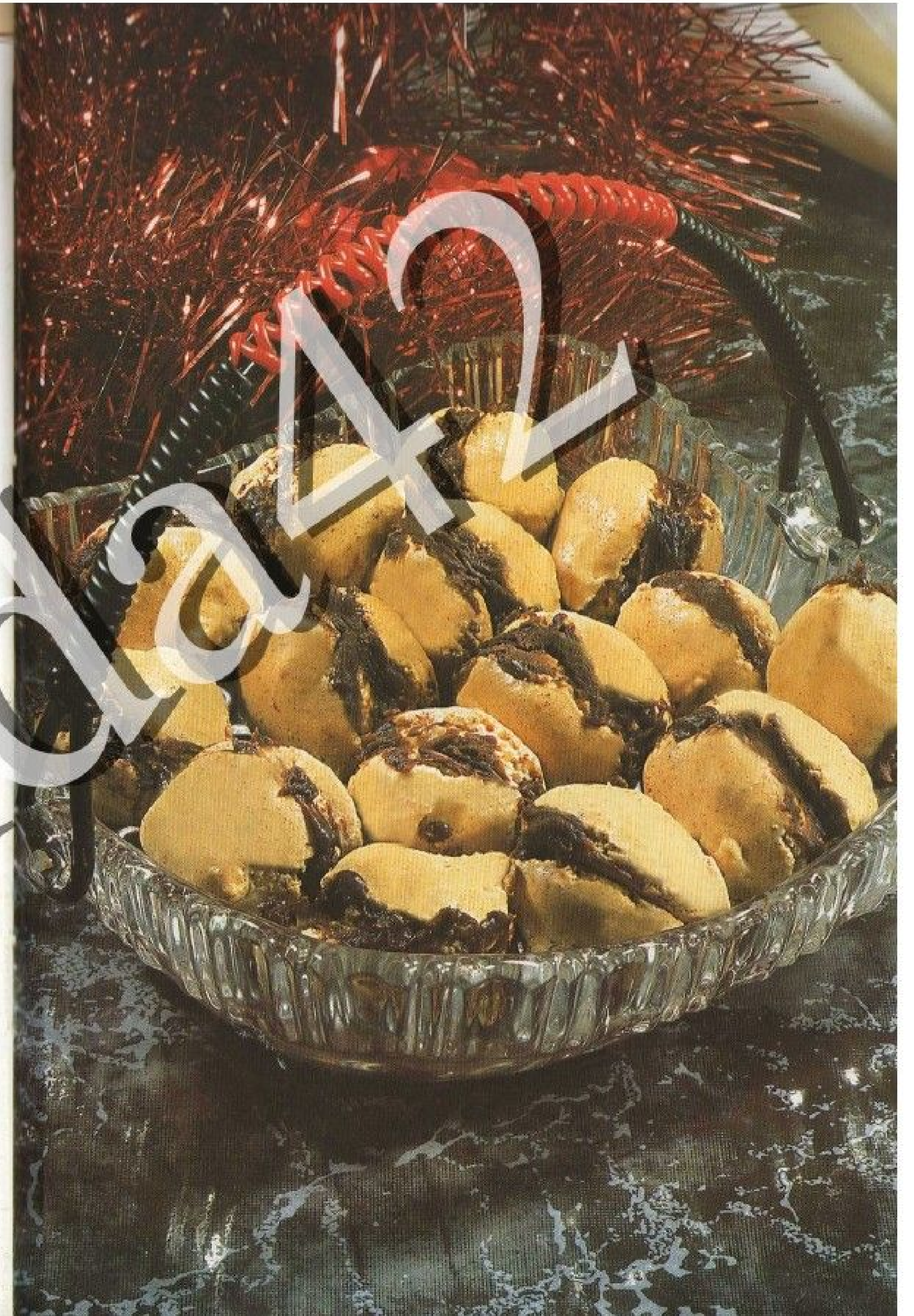
- 250غ سكر ناعم
- 250غ غبرة اللوز
- 125غ كاكاو
- 6 إلى 7 بياض بيض

ڤاناش :

- 250غ شكلاطة سوداء
- 20 سل (1 طاس) كريمة طازجة
- 50غ زبدة

كيفية التحضير:

1. ذوبي الشكلاطة و الكريمة الطازجة في حمام مائي مع الخلط حتى تتحصلي على خليط أملس، ثم اخلطي هذا الخليط بإضافة الزبدة.
2. تحضير المكارون : أخلطي السكر الناعم مع غبرة اللوز، أضيفي الكاكاو و احتفظيه.
3. في وعاء، اخفقي بياض البيض كالثلج، ضفي تدريجيا التحضير السابق بالخلط بملعقة مسطحة.
4. على صينية مفروشة بالورق الكبريتي، ضعي كومات صغيرة من العجينة بواسطة لاپوش آدوي (أو بملعقة القهوة)، تم إطهيها لمدة 12 إلى 15 دقيقة.
5. بعد الطهي، إنزعي بلطف المكارون بواسطة سكين، إطلي طبقة سميكة من كريمة الڤاناش على نصف المكارون و الصقيها جيداً مثنى مثنى بالضغط ببطئ.
6. تقدم مع مشروبات باردة أو الشاي.



Meringues au chocolat

Ingrédients :

- 4 blancs d'œufs
- 250 gr de sucre cristallisé
- 4 C. à soupe de cacao
- 4 C. à soupe de sucre glace

Préparation :

1. Dans une terrine, monter les blancs d'œufs en neige avec 1 C. à café de sucre cristallisé, laisser de côté.
2. Dans une casserole, verser le reste de sucre, mouiller avec 3 C. à soupe d'eau et faire cuire pour obtenir un sirop épais. Le verser sur les blancs en neige sans cesser de fouetter jusqu'à refroidissement. Incorporer le cacao et le sucre glace, remplir une poche à douille de cette préparation.
3. La mettre en petits tas sur une plaque de four tapissée de papier sulfurisé, en les espaçant de 4 cm, enfourner à four préchauffé pendant 1 heure à 1 heure 30, porte entrouverte.
4. Après cuisson, laisser refroidir les meringues avant de les coller deux à deux, puis saupoudrer de cacao.

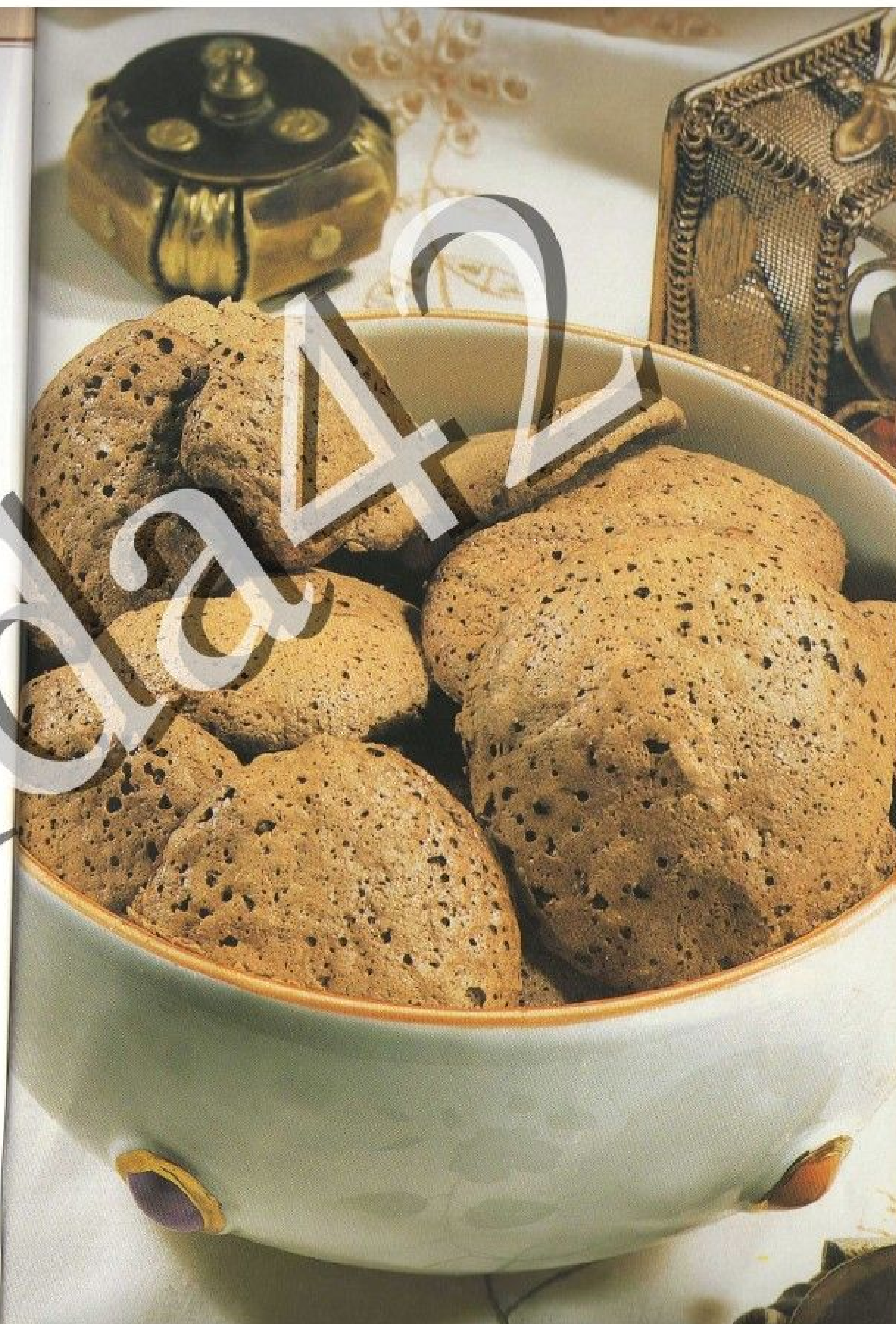
مورينغ بالشكلاطة

المقادير :

- 4 بياض بيض
- 250 غ سكر مسحوق
- 4 ملاعق كبيرة كاكاو
- 4 ملاعق كبيرة سكر ناعم

كيفية التحضير :

1. في وعاء، أخفقي بياض البيض كالثلج مع ملعقة صغيرة سكر مسحوق، أتركيه بجنب.
2. في قدر، أسقي السكر المتبقي بالـ 3 ملاعق كبيرة ماء اتركيه يطهى حتى تتحصلي على مشروب خاثر. أسكبيه على بياض البيض دون التوقف عن الخفق حتى يبرد. أضيفي الكاكاو و السكر الناعم، إملئي لابوش آدوي بهذا التحضير.
3. ضعيها على شكل كومات على صينية خاصة بالفرن مفروشة بورق كبريتي، بترك فارغ 4 سم، إطهيها في فرن ساخن لمدة ساعة إلى ساعة و نصف، الباب مفتوحة قليلاً.
4. بعد الطهي أتركي المورينغ تبرد قبل إلصاقها مثنى مثنى، ثم ذري عليها الكاكاو.



Chocolat à tartiner

Ingrédients :

- 1 verre à thé de cacao
- 2 verres à thé de sucre glace
- 4 verres à thé de lait en poudre
- 1 verre à thé d'eau tiède (ou un peu plus)

Préparation :

1. Mélanger tous les ingrédients secs puis mouiller peu à peu d'eau tiède juste pour avoir une texture lisse facile à tartiner.
2. Vous pouvez ajouter à la préparation un peu de noisettes moulues ou quelques gouttes d'extrait de noisette.

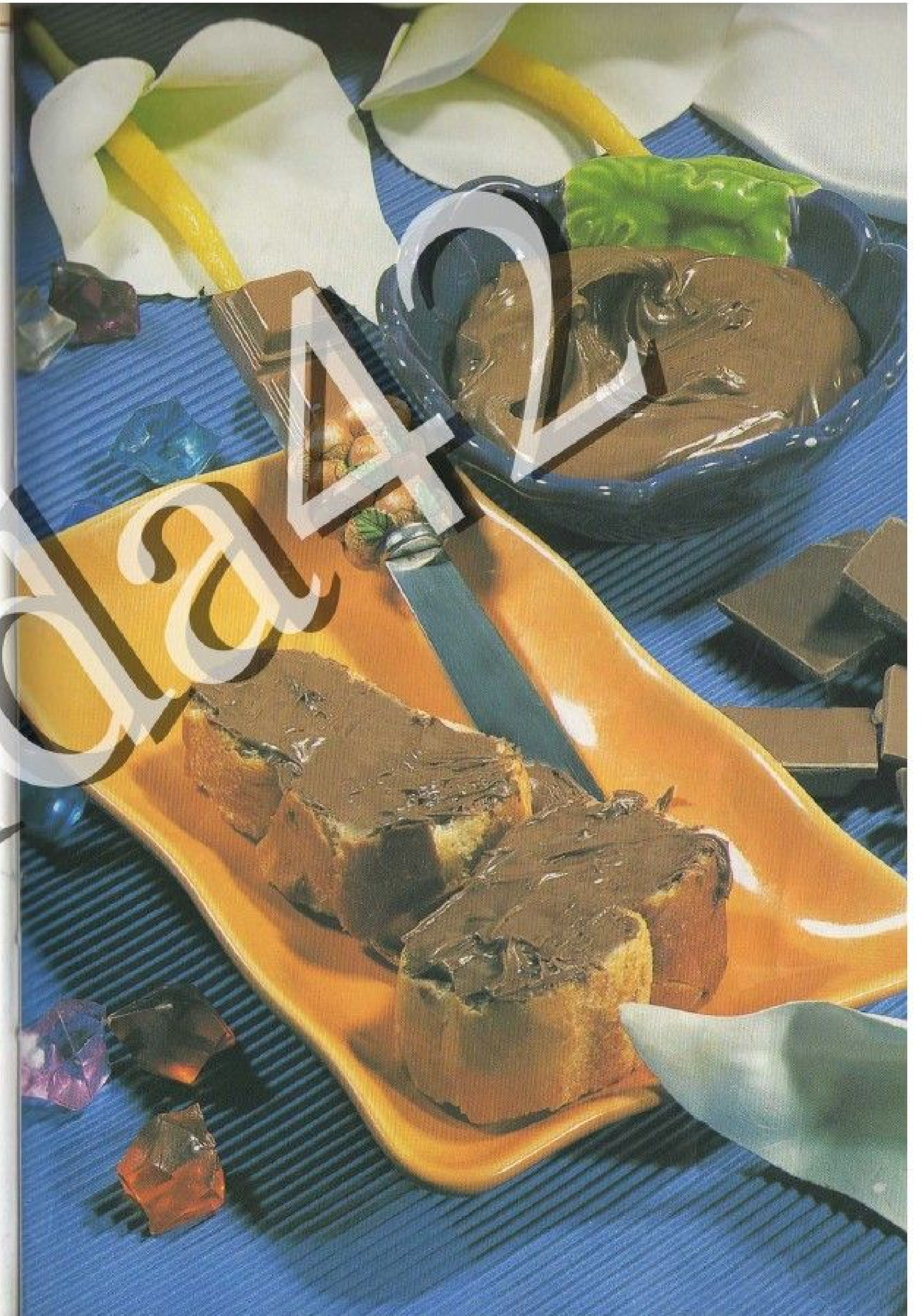
شكلاطة للطلي

المقادير :

- 1 كأس صغير كاكاو
- 2 كأس صغير سكر ناعم
- 4 كؤوس صغيرة غبرة حليب
- 1 كأس صغير ماء دافئ (أو أكثر)

كيفية التحضير

1. أخلطي كل المقادير الجافة ثم بلّلي بالماء الدافئ تدريجيا فقط للحصول على خليط أملس و سهل الطلي.
2. تستطعين إضافة قليل من البندق المرحي إلى التحضير أو بعض قطرات عطر البندق.



Bâtonnets au chocolat

Ingrédients :

- 1 tasse de gâteau au chocolat émietté
- 1/4 tasse de noisettes moulues
- 80 gr de margarine fondue
- 1/4 tasse de chocolat noir râpé
- 1 C. à soupe de confiture d'abricot
- Glaçage au chocolat

Préparation :

1. Dans un bol, mélanger les gâteaux émiettés et les noisettes, faire une fontaine, y mettre la margarine fondue et la confiture.
2. Bien mélanger, puis ajouter le chocolat râpé et mélanger.
3. Ensuite, former des bâtonnets, les glacer et les décorer avec des noisettes entières ou des cerises confites, selon vos goûts (voir photo).

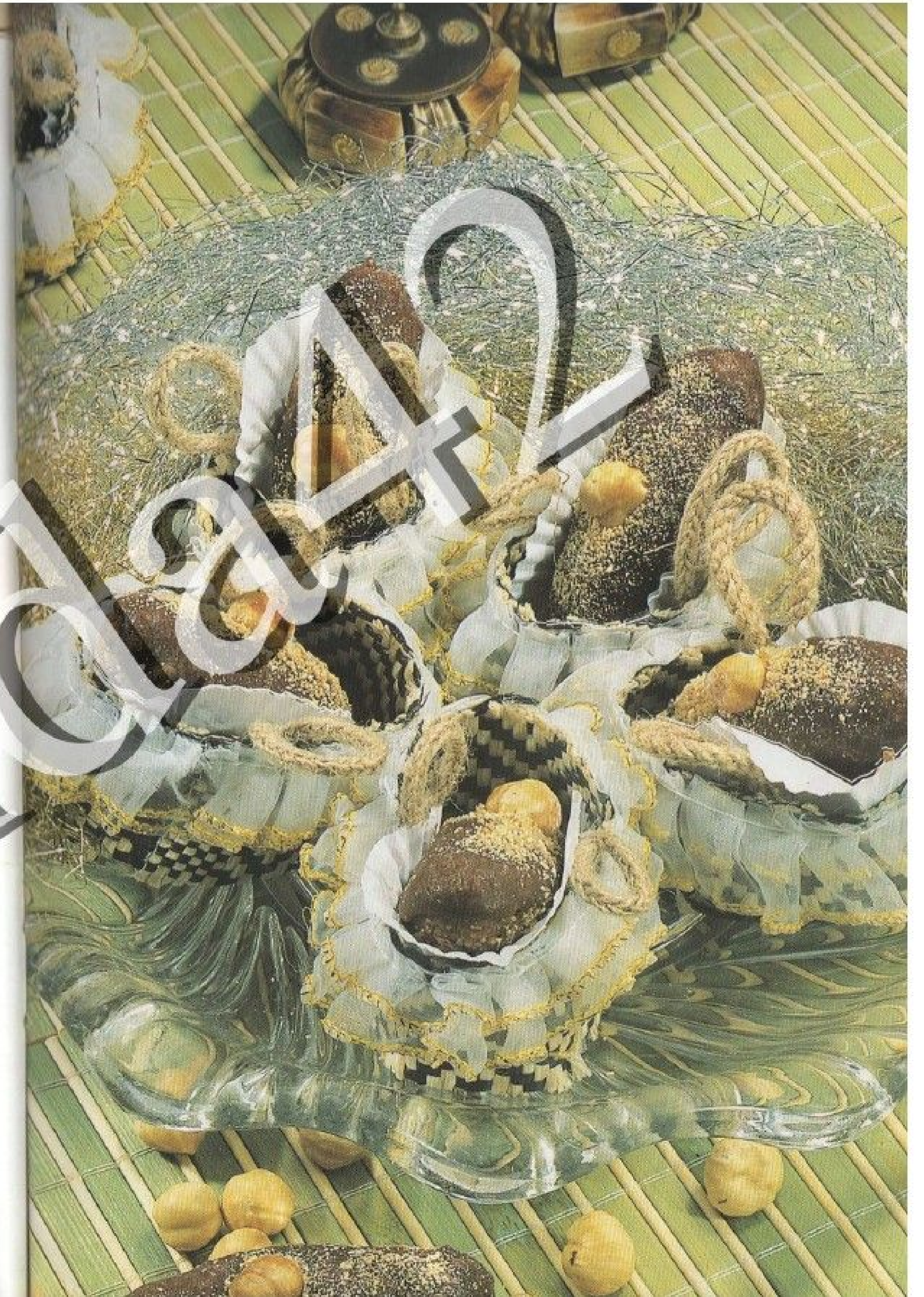
عصيّات بالشكلاطة

المقادير :

- 1 طاس حلوى بالشكلاطة مفتتة
- 1/4 طاس بندق مرحي
- 80 غ مارغرين ذائبة
- 1/4 طاس شكلاطة سوداء مبشورة
- 1 ملعقة كبيرة مربى المشمش
- طلاء بالشكلاطة

كيفية التحضير :

1. في طاس، أخلطي الحلوى المفتتة و البندق، شكلي حفرة ، ضعي المارغرين الذائبة و المربى.
2. اخلطي جيداً، ثم أضيفي الشكلاطة المبشورة و اخلطي.
3. بعد ذلك، شكلي عصيات، إطليها و زينيها بحبات بندق أو الكرز المصبّر، حسب ذوقك (انظري الصورة).



Crème anglaise au chocolat

Ingrédients :

- 1 litre de lait
- 5 C. à soupe de cacao
- 7 C. à soupe de sucre cristallisé
- 8 jaunes d'œufs

Préparation :

1. Faire bouillir le lait, verser le cacao en pluie et bien remuer.
2. Préparer la crème anglaise : dans une terrine, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux et blanchâtre, verser petit à petit le lait chocolaté chaud sans cesser de fouetter.
3. Remettre le tout dans une grande casserole sur feu doux, faire cuire en remuant avec une cuillère en bois, sans laisser bouillir.
4. Dès que la crème anglaise nappe la cuillère, la verser dans une terrine en la filtrant, continuer à battre pendant qu'elle refroidit.
5. Verser dans une coupe et mettre au frais.

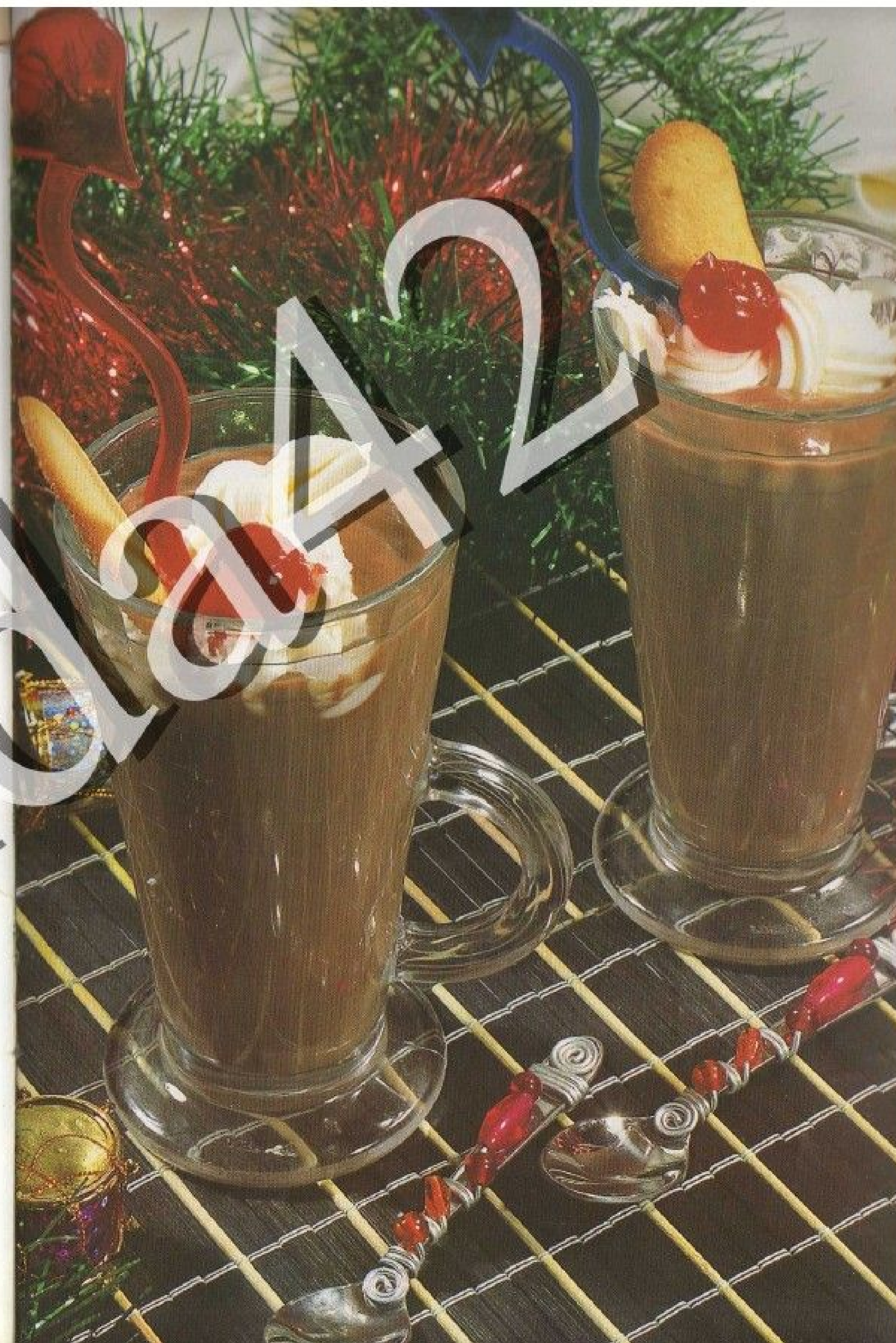
كريمة إنجليزية بالشكلاطة

المقادير :

- 1 لتر حليب
- 5 ملاعق كبيرة كاكاو
- 7 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 8 صفار بيض

كيفية التحضير

1. أغلي الحليب، أسكبي الكاكاو كالمطر و اخلطي جيداً.
2. حضري الكريمة الإنجليزية في وعاء، أخفقي صفار البيض مع السكر حتى تتحصلي على خليط رغوي و مبيّض، أسكبي تدريجيا حليب الشكلاطة الساخن دون التوقف عن الخفق.
3. ضعي الكل في قدر كبير على نار هادئة، اتركيه يطهى مع التحريك بملعقة خشبية، دون تركه يغلي.
4. عندما تغطي الكريمة الإنجليزية الملعقة، أسكبيها في وعاء بتصفيتها، واصلي الخفق حتى تبرد.
5. أسكبيها في كأس و ضعيها في مكان بارد.



Gâteau moelleux au chocolat

Ingrédients :
- 100 gr de chocolat noir
- 5 œufs
- 50 gr de margarine
- 180 gr de sucre cristallisé
- 1/2 C. à café de vanille
- 20 gr de farine (SIM)
- 20 gr de maïzena
- 1 pincée de sel

Décoration :
- 180 gr de chocolat
- 50 gr de fruits confits

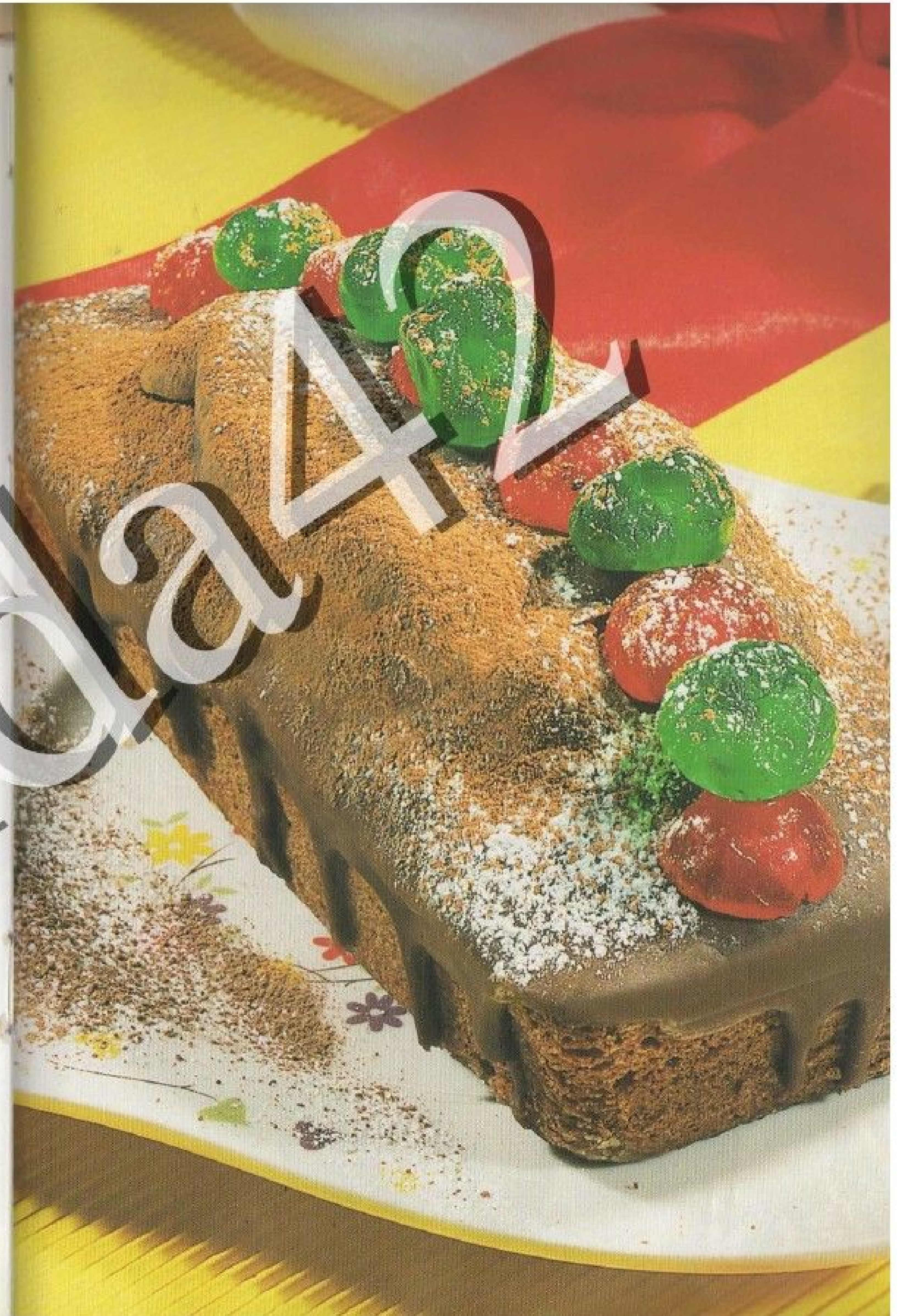
Préparation :
1. Faire fondre le chocolat et la margarine au bain-marie.
2. Séparer les blancs des jaunes d'œufs, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, incorporer le chocolat fondu, la vanille, la maïzena et la farine.
3. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel, ajouter 30 gr de sucre, continuer de battre, puis incorporer ce mélange à la préparation précédente, verser le tout dans un moule à manqué (rond) beurré et fariné enfourner à four préchauffé pendant 35 à 40 mn environ.
4. Après cuisson, démouler le gâteau, laisser refroidir, puis décorer avec du chocolat et les fruits confits.

حلوى رطبة بالشكلاطة

المقادير :
- 100غ شكلاطة سوداء
- 5 بيض
- 50غ مارغرين
- 180غ سكر مسحوق
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
- 20غ فرينة(سيم)
- 20 غ مايزينة
- قرصة ملح

التزيين :
- 180غ شكلاطة
- 50 غ فواكه مصبّرة

كيفية التحضير :
1. ذوبي الشكلاطة و المارغرين في حمام مائي.
2. فرقي البياض عن الصفار، أخفقي صفار البيض مع السكر حتى يصبح الخليط أبيضا، أضيفي الشكلاطة الذائبة، الفانيليا، المايزينة و الفرينة.
3. أخفقي البياض كالثلج مع قرصة ملح، أضيفي 30غ سكر، واصلي الخفق، ثم أضيفي هذا الخليط إلى التحضير السابق، اسكبي الكل في مول المونيكه (دائري) مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة، إطهيه في فرن ساخن لمدة 35 إلى 40 دقيقة تقريباً.
4. بعد الطهي، إنزعي الحلوى من المول، أتركيها تبرد، ثم زينيها بالشكلاطة والفواكه المصبّرة.



Douceurs au chocolat et aux diouls

Ingrédients :

- 2 mesures de Diouls grillés et mixés pas trop fins
- 1 mesure de noisettes grillées moulues
- 3 à 4 C. à soupe de chocolat fondu (ou à tartiner)
- 1 petite tasse de beurre fondu

Préparation :

1. Mélanger tous les ingrédients, confectionner des boules. puis les enrober de chocolat et de noisettes grillées hachées.
2. Ranger chaque douceur au chocolat dans des petites caissettes.

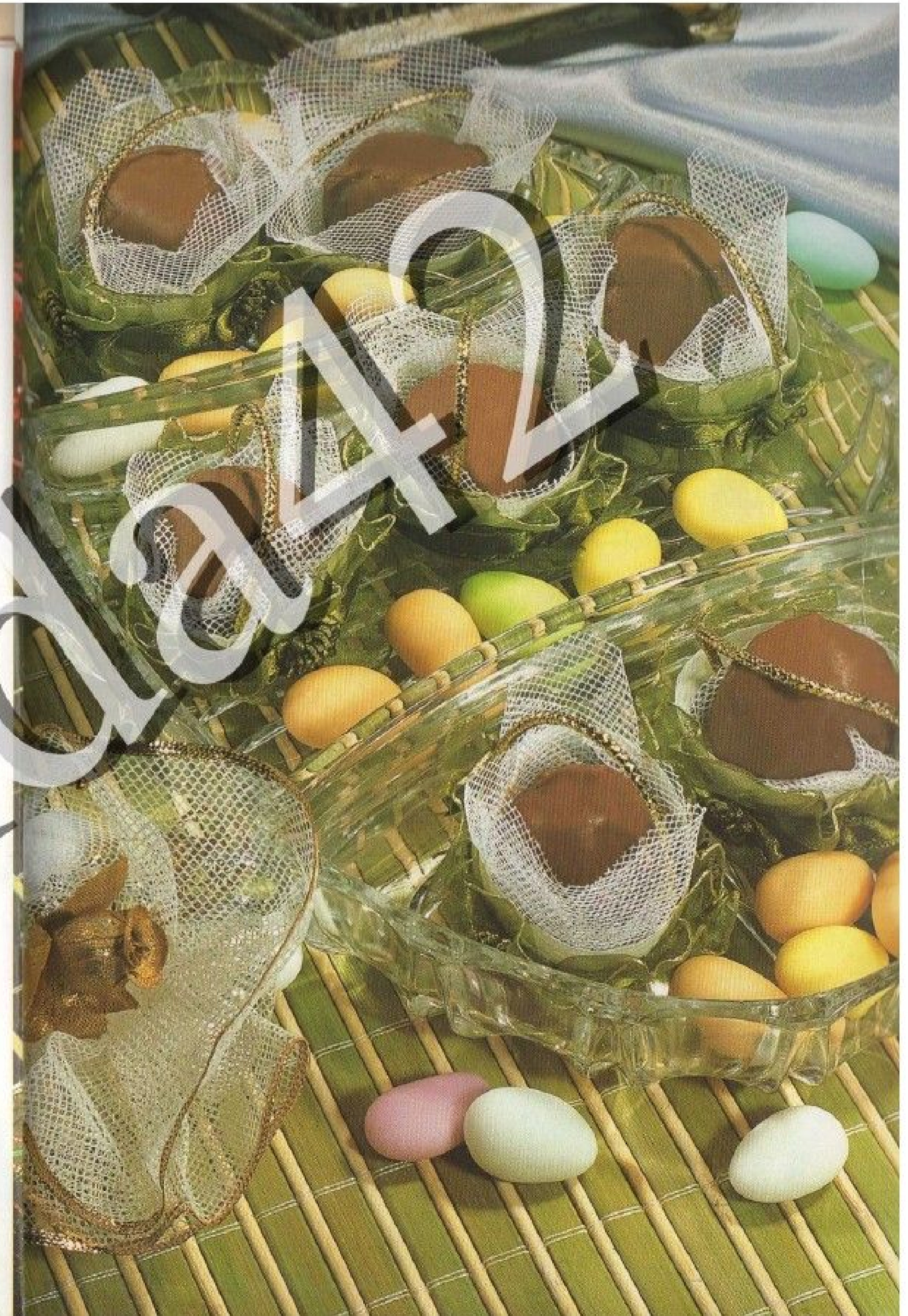
حلاوة بالشكلاطة و بالديول

المقادير :

- 2 كيلات ديول محمّرة و مرحية ليست جد رقيقة
- 1 كيلة بندق محمّر و مرحي
- 3 إلى 4 ملاعق كبيرة شكلاطة ذائبة (أو للطلي)
- 1 طاس صغير زبدة ذائبة

كيفية التحضير :

1. أخلطي كل المقادير، شكلي كريات. ثم رمديها بالشكلاطة و البندق المحمّر و المرحي.
2. ضعي كل حلاوة بالشكلاطة في حلاويات صغيرة.



Soufflés au chocolat

Ingrédients :

- 100 gr de chocolat noir
- 80 gr + 2 C. à soupe de sucre cristallisé
- 3 œufs
- 4 C. à soupe de lait
- 20 gr de beurre
- Sucre glace
- 1 pincée de sel

Préparation :

1. Beurrer 4 moules individuels, les saupoudrer de sucre et les retourner pour éliminer le surplus.
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie avec le lait et 60 gr de sucre, remuer jusqu'à obtention d'un mélange lisse, puis retirer du feu.
3. Séparer les blancs des jaunes dœufs.
4. Ajouter les jaunes d'œufs au chocolat chaud en mélangeant.
5. Monter les blancs d'œufs en neige avec le sel, à mi-parcours, ajouter 20 gr de sucre et continuer de battre.
6. Les incorporer au chocolat, sans casser les blancs, puis remplir les moules aux 3/4 quarts de leur hauteur et enfourner à four préchauffé pendant 15 mn.
7. Dès sortie du four, saupoudrer de sucre glace et servir immédiatement.
8. Vous pouvez servir ces soufflés avec une crème anglaise tout autour du soufflé : c'est ce que l'on appelle une île flottante.

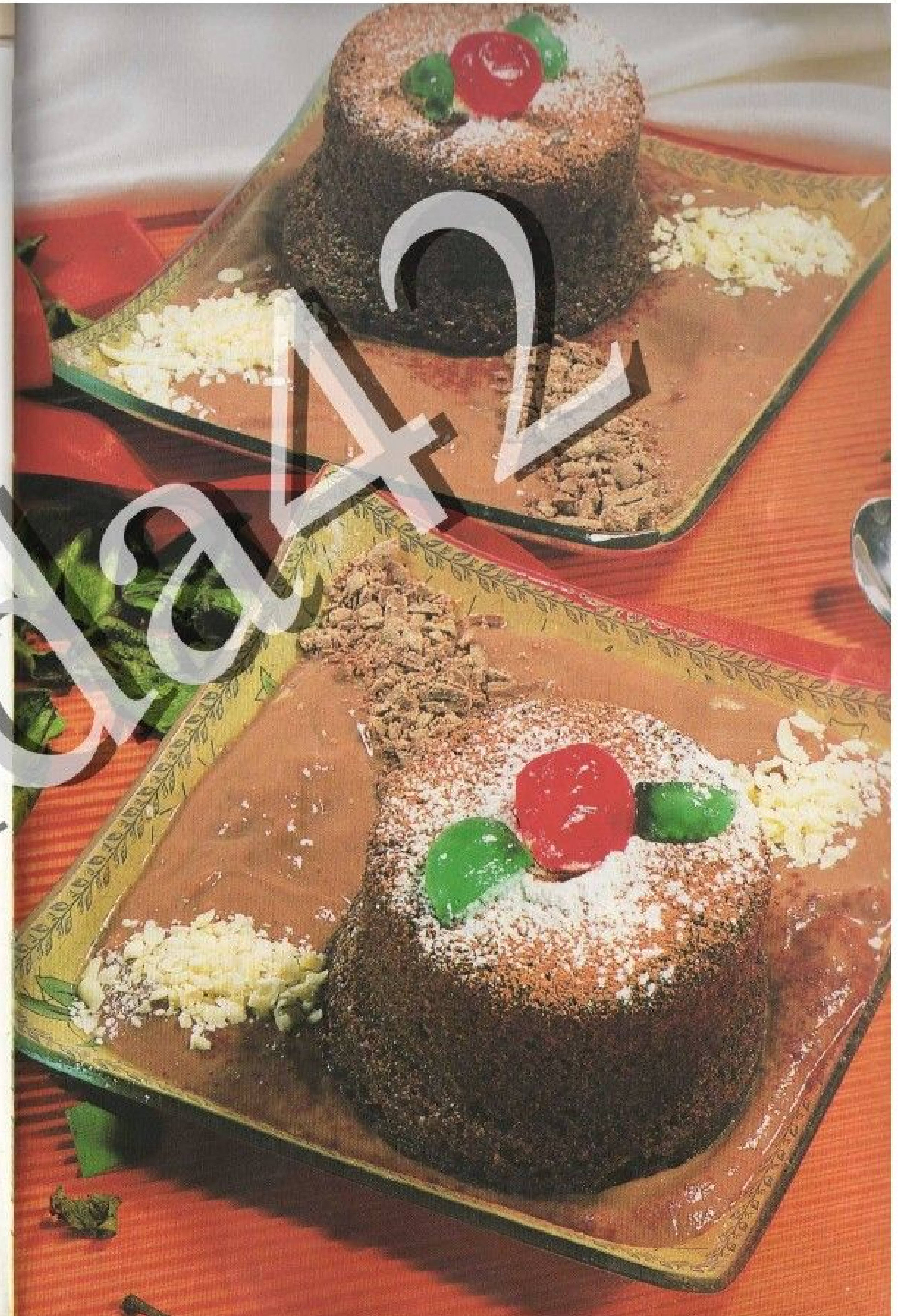
سوفلي بالشكلاطة

المقادير :

- 100غ شكلاطة سوداء
- 80غ + 2 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 3 بيض
- 4 ملاعق كبيرة حليب
- 20 غ زبدة
- سكر ناعم
- قرصة ملح

كيفية التحضير :

1. ادهني بالزبدة 4 قوالب فردية ، ذري السكر و اقلبيها لتفادي الكمية الزائدة.
2. ذوبي الشكلاطة في حمام مائي مع الحليب و60 غ سكر، اخلطي حتى تتحصلي على خليط أملس، ثم انزعيها من النار.
3. فرقي البياض عن صفار البيض.
4. أضيفي صفار البيض للشكلاطة الساخنة مع الخلط.
5. أخفقي بياض البيض كالثلج مع الملح، عند نصف الخفق، ضفي 20 غ سكر و واصلي الخفق.
6. أضيفيه للشكلاطة، بدون تكسير البياض، ثم املئي القوالب إلى 3/4 إرتفاعها و اطهيها في فرن ساخن لمدة 15 دقيقة.
7. عند إخراجه من الفرن، ذري عليه السكر الناعم و قدميه مباشرة.
8. تستطعين تقديم السوفلي مع الكريمة الإنجليزية على كل الحواف : هذا ما نسميه بالجزيرة العائمة.



Roulé au chocolat

Ingrédients :

Pâte :
- 3 œufs
- 80 gr de chocolat noir
- 60 gr de margarine
- 100 gr de sucre
- 100 gr de farine (SIM)
- 1 C. à café rase de levure chimique

Crème (préparée la veille) :
- 150 gr de margarine
- 2 C. à soupe rases de café soluble (nescafé)
- 1 C. à soupe d'eau
- 2 blancs d'œufs
- 100 gr de sucre glace

Décoration :
- 150 gr de chocolat noir
- 3 C. à soupe d'eau
- 25 gr de margarine
- Pignons ou amandes effilées selon le choix

Préparation :
1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs, travailler les jaunes avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux et blanchatre, incorporer le chocolat et la margarine fondus, en alternant avec la farine et la levure.
2. Battre les blancs d'œufs en neige ferme, prélever 1/3 de cette mousse de neige et la mélanger à la pâte afin de la ramollir.
3. Verser le reste des blancs dans la pâte et mélanger délicatement sans casser les blancs (enrober). Verser la pâte sur une tôle à pâtisserie (de 35 x 38 cm) tapissée d'une feuille de papier sulfurisé, l'étaler avec une spatule, puis enfourner à four chaud.
4. Dès que le gâteau est cuit, le retourner puis le rouler sur un torchon mouillé, essoré et saupoudré de sucre. Ensuite, le rouler encore dans une feuille de papier sulfurisé beurrée et laisser de côté.
5. Préparer la crème : mélanger l'eau chaude et le café soluble, fouetter les blancs d'œufs en neige avec le sucre glace.
6. Quand la meringue devient ferme et brillante, incorporer le mélange au café.
7. Travailler la margarine en pommade, ajouter progressivement la crème refroidie, laisser reposer.
8. Dérouler le gâteau avec précaution, étaler une couche épaisse de crème, rouler et couper les extrémités.
9. Procéder au glaçage et décorer avec des pignons ou des amandes effilées (voir photo).

ملفوف بالشكلاطة

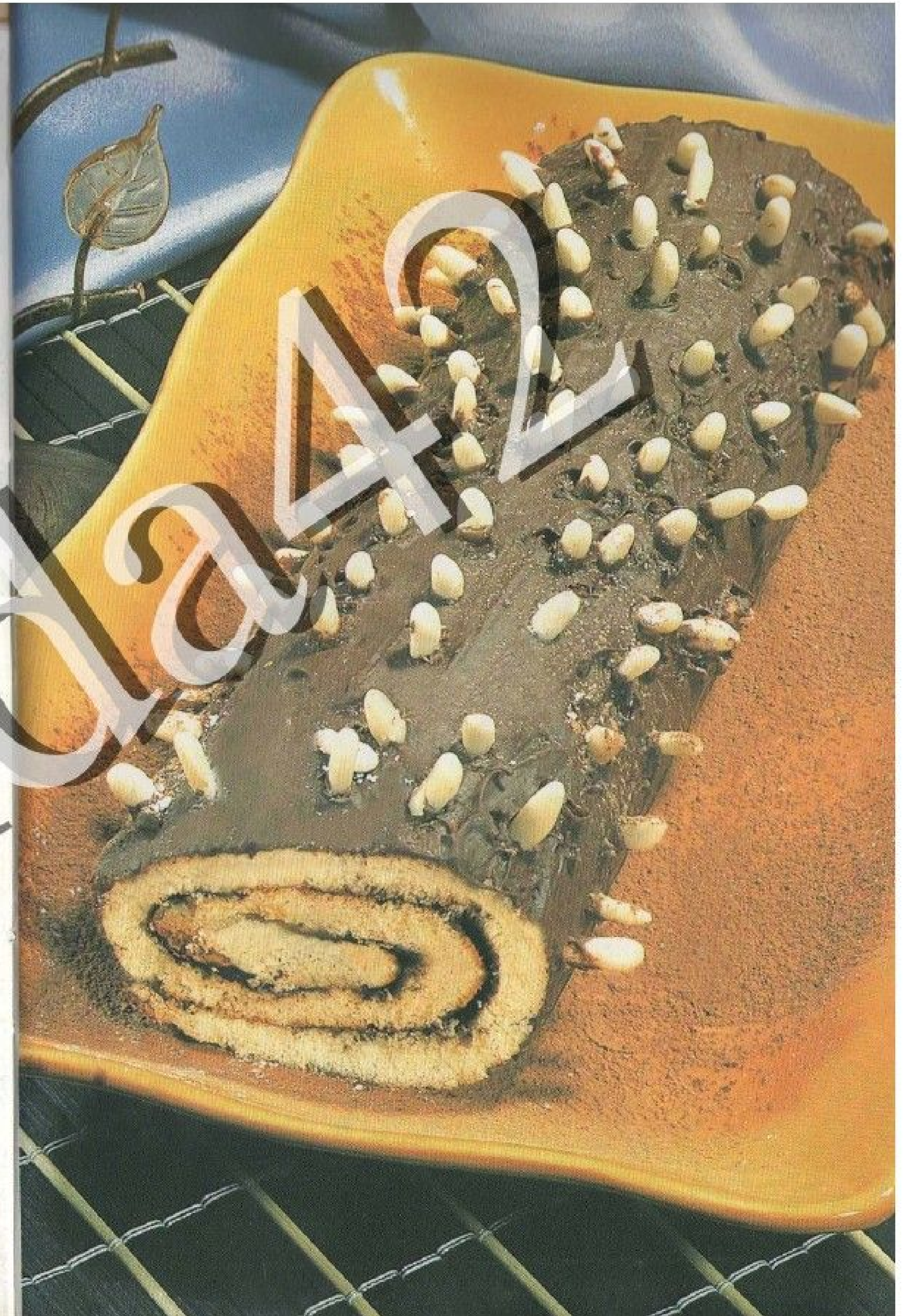
المقادير :

العجينة :
- 3 بيض
- 80 غ شكلاطة سوداء
- 60 غ مارغرين
- 100غ سكر
- 100غ فرينة(سيم)
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية

الكريمة (محضرة ليلة من قبل) :
- 150 غ مارغرين
- 2 ملاعق كبيرة قهوة سريعة الذوبان (نيسكافيه)
- 1 ملعقة كبيرة ماء
- 2 بياض بيض
- 100غ سكر ناعم

التزيين :
- 150غ شكلاطة سوداء
- 3 ملاعق كبيرة ماء
- 25 غ مارغرين
- صنوبر أو لوز منسل حسب الإختيار

كيفية التحضير :
1. فرقي البياض عن صفار البيض، أخلطي الصفار مع السكر حتى تحصلي على خليط رغوي و مبيّض، أضيفي الشكلاطة والمارغرين الذائبتين مع إضافة الفرينة و الخميرة بالتناوب.
2. اخفقي بياض البيض كالثلج، إنزعي 1/3 من رغوة الثلج و اخلطيها للعجينة حتى تلين.
3. أسكبي البياض المتبقي للعجينة و اخلطي بلطف دون تكسير البياض (التغليف). أسكبي العجينة على صينية (35×38 سم) مفروشة بالورق الكبريتي، إطليها بملعقة مسطحة ثم اطهيها في فرن ساخن.
4. عندما تطهى الحلوى، اقلبيها ثم لفيها على منشفة مبللة، معصورة و مرشوشة بالسكر. بعد ذلك، لفيها مرة أخرى في ورق كبريتي مدهون بالزبدة و اتركيها بجنب.
5. حضري الكريمة : أخلطي الماء الساخن و القهوة سريعة الذوبان، أخفقي بياض البيض كالثلج مع السكر الناعم.
6. عندما تصبح المورينغ متماسكة و لامعة، أضيفي خليط القهوة.
7. أخلطي المارغرين كالمرهم، أضيفي تدريجياً الكريمة الباردة، اتركيها ترتاح.
8. إفتحي الحلوى بحذر، إطلي طبقة سميكة من الكريمة، لفي و قطعي الأطراف.
9. باشري في الطلاء و زيني بالصنوبر أو اللوز المنسل(أنظري الصوره).



Crème au chocolat (2)

Ingrédients :

- 200 gr de chocolat noir
- 1 goutte d'extrait de café
- 70 gr de margarine
- 1/2 C. à café de cannelle
- 15 cl de lait
- 4 C. à soupe de crème fraîche

Préparation :

1. Dans une terrine, mélanger le chocolat coupé en morceaux, la margarine coupée en dés, l'extrait de café et la cannelle.
2. Verser le lait bouilli en remuant pour faire fondre le chocolat, puis répartir la préparation dans 4 coupes et mettre au frais.
3. Servir avec de la crème fraîche battue en chantilly.

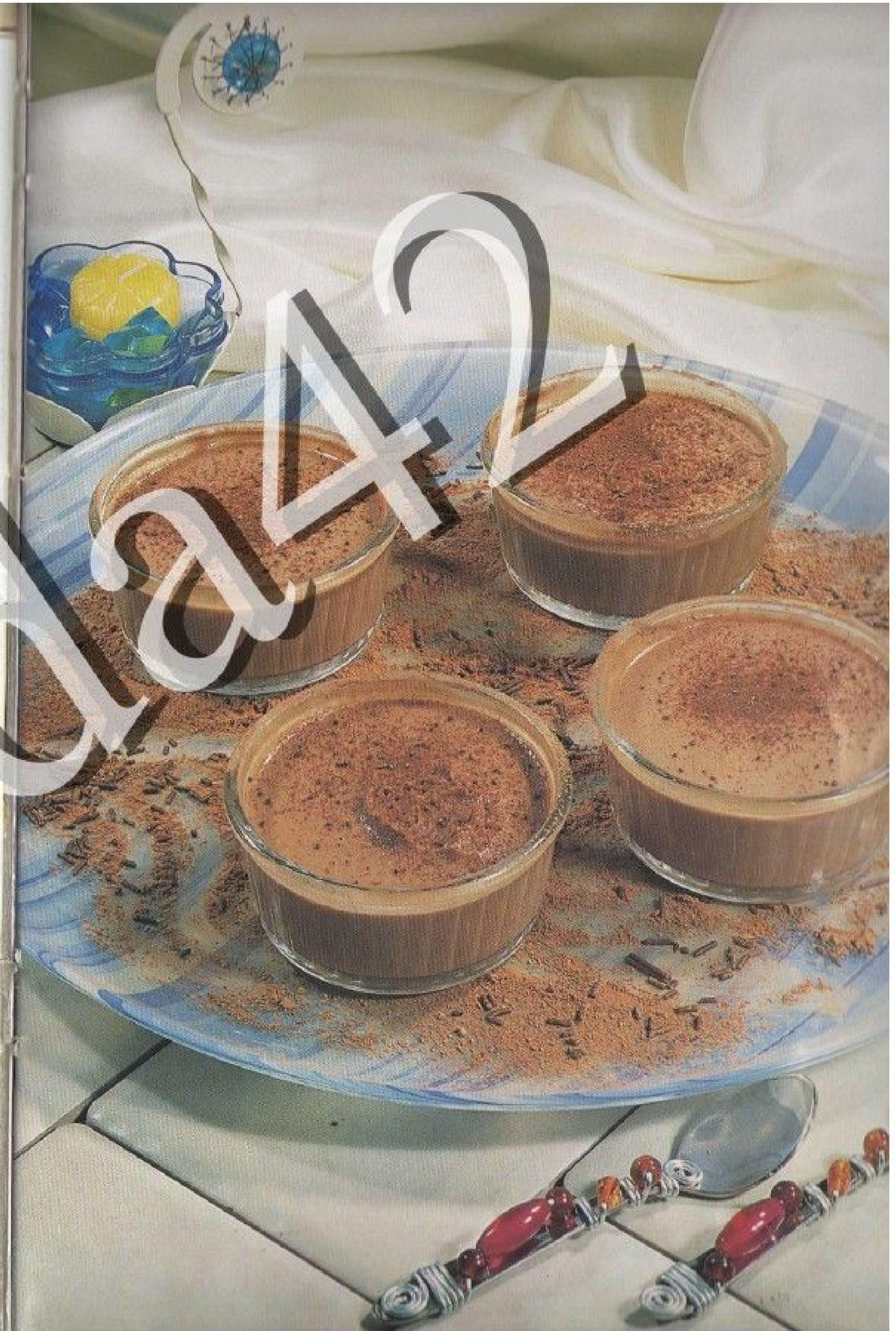
كريمة بالشكلاطة (2)

المقادير :

- 200 غ شكلاطة سوداء
- قطرة نكهة القهوة
- 70 غ مارغرين
- 1/2 ملعقة صغير قرفة
- 15 سل حليب
- 4 ملاعق كبيرة كريمة طازجة

كيفية التحضير:

1. في وعاء، أخلطي الشكلاطة المقطعة إلى قطع، المارغرين المقطعة إلى مكعبات، نكهة القهوة و القرفة.
2. أسكبي الحليب المغلي مع التحريك لتذويب الشكلاطة، ثم قسمي التحضير إلى 4 كؤوس و ضعيها في مكان بارد.
3. قدميها مع الكريمة الطازجة المخفقة كالشانتيي.



Gâteau glacé au cacao

Ingrédients :

- 1 paquet de biscuits au lait

Crème au chocolat :

- 1 litre de lait
- 1/2 verre de maïzena
- 1/2 verre de sucre cristallisé
- 3 C. à soupe de cacao
- 2 œufs battus
- 120 gr de beurre

Préparation :

1. Faire bouillir le lait, le laisser refroidir, puis ajouter la maïzena, le sucre et le cacao. Verser ce mélange dans une casserole, ajouter les œufs, bien mélanger et laisser épaissir sur feu doux en remuant sans arrêt.
2. Ensuite, retirer du feu, ajouter le beurre en morceaux, bien remuer et laisser refroidir.
3. Tapisser un moule à cake de papier aluminium, disposer une couche de biscuits trempés dans le lait, étaler une couche de crème au cacao, recouvrir d'une couche de biscuits, recouvrir de crème et terminer l'opération par une couche de biscuits. Recouvrir d'une feuille de papier aluminium et mettre au frais jusqu'au lendemain.
4. Ensuite, démouler, retirer le papier aluminium et servir ce gâteau avec le reste de crème. Décorer selon votre choix.

حلوى باردة بالكاكاو

المقادير :

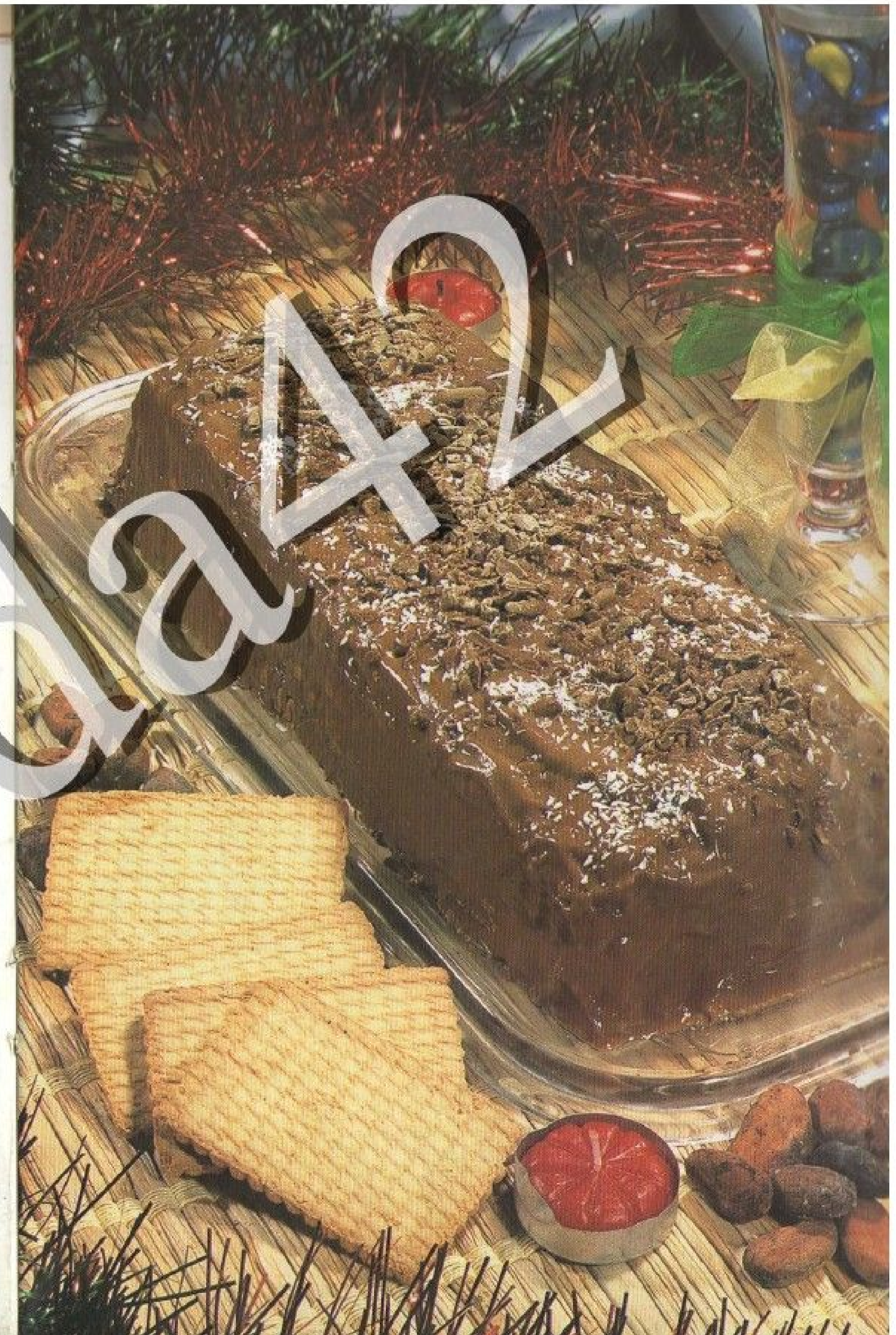
- 1 علبة بسكوي بالحليب

كريمة بالشكلاطة :

- 1 لتر حليب
- 1/2 كأس مايزينة
- 1/2 كأس سكر مسحوق
- 3 ملاعق كبيرة كاكاو
- 2 بيض مخفق
- 120غ زبدة

كيفية التحضير:

1. غلي الحليب، اتركيه يبرد، ثم أضيفي المايزينة، السكر و الكاكاو. أسكبي الخليط في قدر، أضيفي البيض، أخلطي جيداً و اتركيه يعقد على نار هادئة دون التوقف عن التحريك.
2. بعد ذلك، انزعيه من النار، أضيفي الزبدة المقطعة إلى قطع، حركي جيداً و اتركيه يبرد.
3. أفرشي مول الكيك بورق الألمنيوم، ضعي طبقة من البسكوي المغطوس في الحليب، أطلي طبقة من الكريمة بالكاكاو، غطي بطبقة من البسكوي، غطي بالكريمة و انهي العملية بطبقة من البسكوي. غطي بورقة من الألمنيوم و ضعيها في الثلاجة حتى الغد.
4. بعد ذلك، إنزعيها من المول، إنزعي ورق الألمنيوم و قدمي هذه الحلوى مع الكريمة المتبقية . زيني حسب ذوقك .



Truffes au chocolat

Ingrédients :

- 75 gr de beurre
- 75 gr de sucre glace
- 1/2 C. à café de vanille
- 200 gr de chocolat noir
- 75 gr de pistaches hachées (ou noisettes ou amandes grillées)
- 1 poignée de noisettes moulues (ou amandes)

Préparation :

1. Dans une terrine, travailler le beurre en pommade, ajouter le sucre glace et la vanille.
2. D'autre part, faire fondre le chocolat au bain-marie en remuant pour obtenir une texture lisse, incorporer peu à peu le beurre en pommade et les noisettes en poudre (ou les amandes), puis laisser durcir au frais.
3. Façonner des boules, les rouler dans les pistaches hachées (ou noisettes ou amandes grillées) et les disposer dans des caissettes.

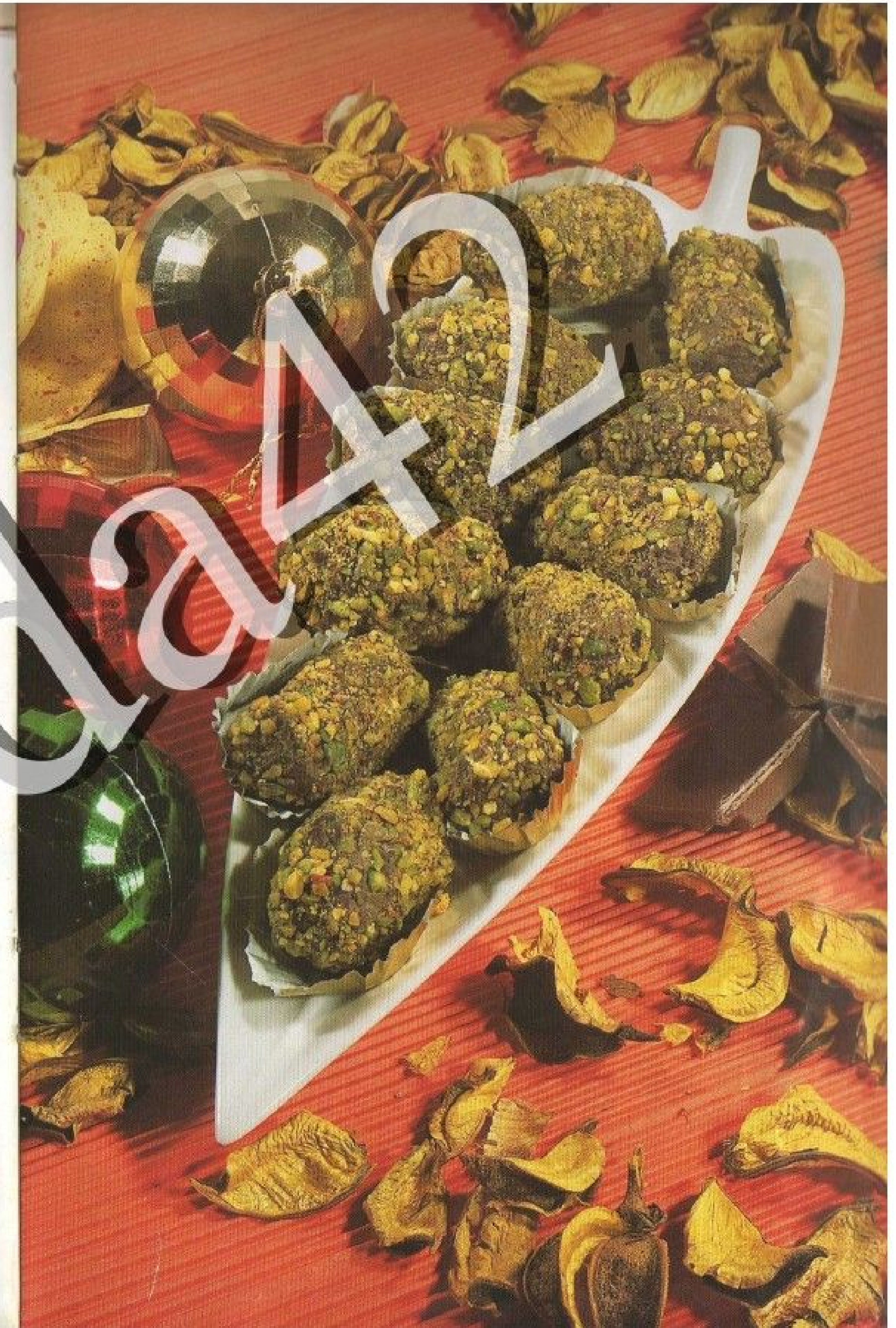
تروف بالشكلاطة

المقادير :

- 75 غ زبدة
- 75غ سكر ناعم
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
- 200غ شكلاطة سوداء
- 75غ فستق مرحي (أو بندق أو لوز محمّر)
- 1 كمشة بندق مرحي (أو لوز)

كيفية التحضير:

1. في وعاء، أعجني الزبدة كالمرهم، أضيفي السكر الناعم و الفانيليا.
2. من جهة أخرى، ذوبي الشكلاطة في حمام مائي بالتحريك حتى تتحصلي على خليط أملس، أضيفي تدريجيا الزبدة كالمرهم وغبرة البندق (أو اللوز)، ثم اتركيها تتصلب في الثلاجة.
3. شكلي كريات، لفيها في الفستق المرحي (أو البندق أو اللوز المحمّر) و ضعيها في حاويات.



Bouchées aux raisins secs et au chocolat

Ingrédients :

- 250 gr de noisettes entières (ou amandes)
- 175 gr de chocolat noir
- 250 gr de raisins secs
- 15 gr de cerises confites (ou écorce d'oranges confites en dés)
- 3 tablettes de chocolat
- Vermicelles de chocolat pour la décoration

Préparation :

1. Faire griller les noisettes et les hacher grossièrement.
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie, ajouter les amandes (ou les noisettes), les raisins secs macérés dans du jus d'orange et égouttés et les fruits confits, bien mélanger et retirer du feu.
3. Laisser refroidir, façonner des boules et laisser reposer au frais pendant 1 heure.
4. Faire fondre le chocolat de nappage, y plonger les boules une à une, laisser durcir un peu, puis les parsemer de vermicelles ou de chocolat. Disposer dans des caissettes.

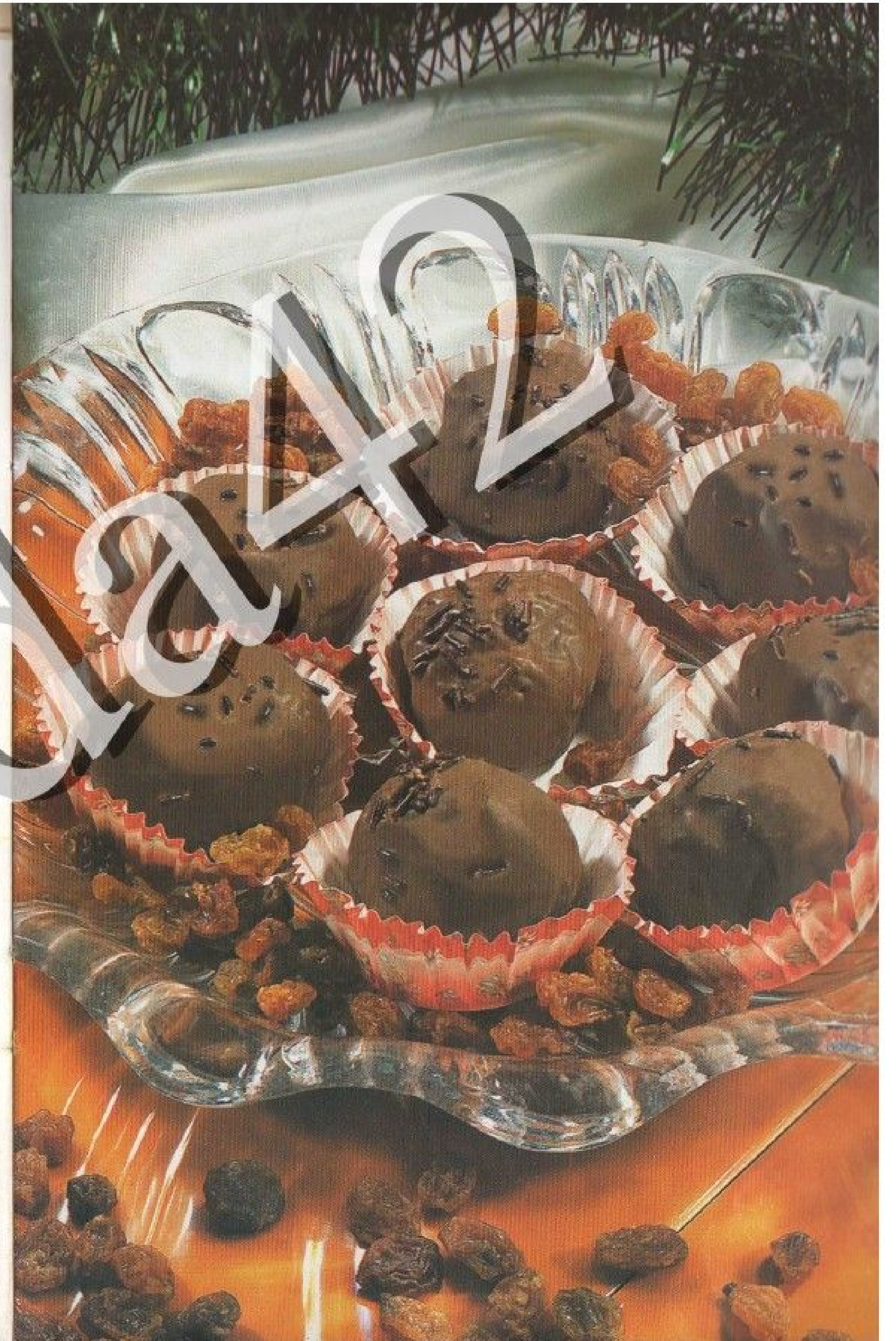
لقيمات بالعنب الجاف و بالشكلاطة

المقادير :

- 250غ بندق كامل (أو لوز)
- 175غ شكلاطة سوداء
- 250غ عنب جاف (زبيب)
- 15غ كرز مصبّر (أو قشور البرتقال المصبّرة مقطعة إلى مكعبات)
- 3 علب شكلاطة
- دويدة الشكلاطة للتزيين

كيفية التحضير:

1. حمّري البندق و اطحنيه خشن.
2. ذوبي الشكلاطة في حمام مائي، أضيفي اللوز (أو البندق)، العنب الجاف المنقوع في عصير البرتقال و المقطر و الفواكه المصبّرة، اخلطي جيداً و انزعيها من النار.
3. أتركيها تبرد، شكلي كريات و اتركيها ترتاح في الثلاجة لمدة ساعة.
4. ذوبي الشكلاطة للناباج، أغطسي الكريات واحدة بواحدة ، أتركيها تتصلب قليلاً، ثم ذري الدويدة أو الشكلاطة. ضعيها في حاويات.



Truffes au beurre

Ingrédients :

- 150 gr de beurre
- 100 gr de sucre glace
- 200 gr de chocolat noir
- 2 œufs
- Vanille
- 30 gr de cacao ou vermicelles de chocolat

Préparation :

1. Travailler le beurre en pommade, ajouter le sucre glace, la vanille et les jaunes d'œufs.
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie en remuant, le mélanger à la préparation précédente, mettre au frais puis confectionner des boules, remettre au frais puis rouler les truffes dans le cacao (ou les vermicelles de chocolat).

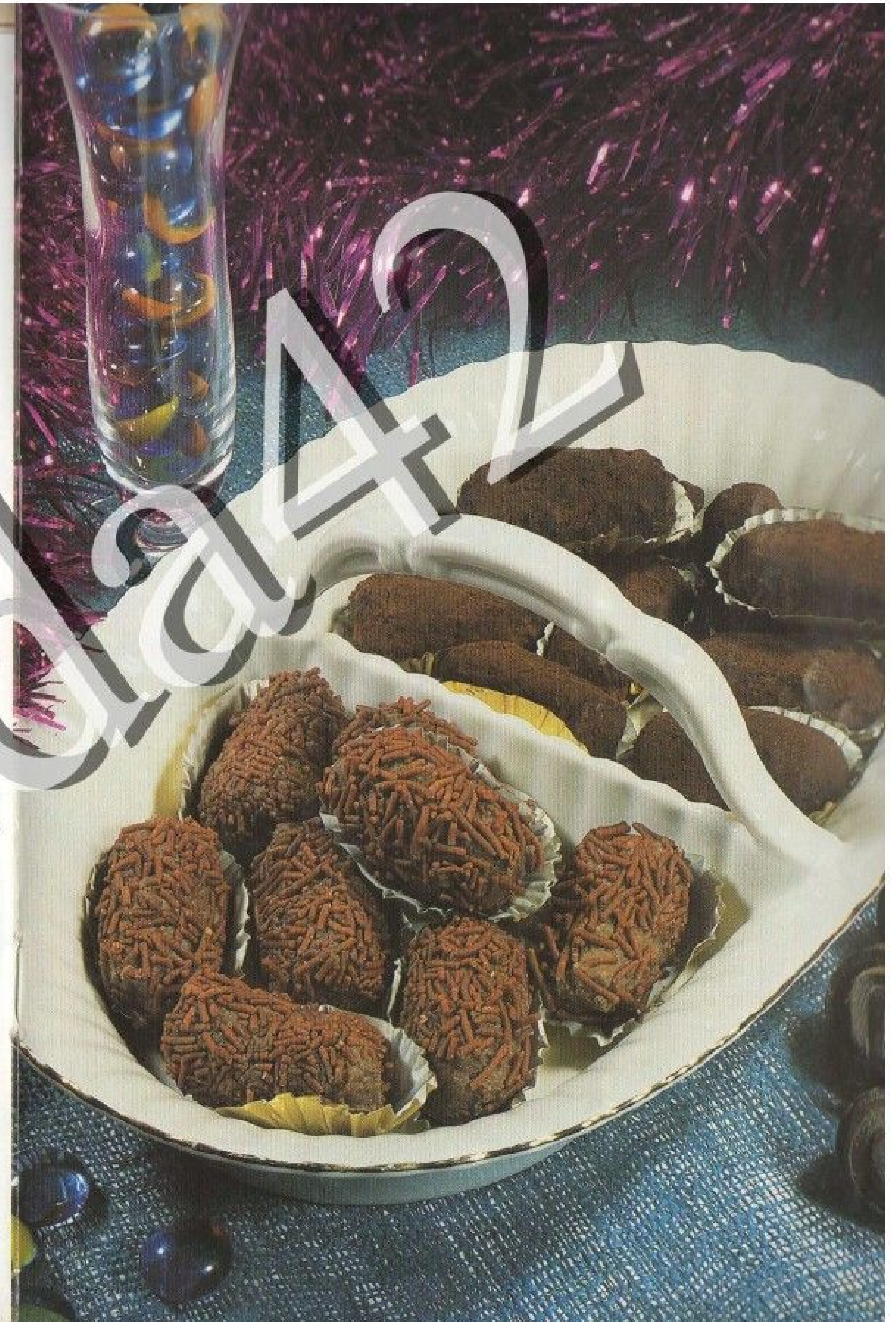
تروف بالزبدة

المقادير :

- 150غ زبدة
- 100غ سكر ناعم
- 200غ شكلاطة سوداء
- 2 بيض
- فانيليا
- 30غ كاكاو أو دويدة الشكلاطة

كيفية التحضير :

1. اخلطي الزبدة كالمرهم، أضيفي السكر الناعم، الفانيليا وصفار البيض.
2. ذوبي الشكلاطة في حمام مائي مع التحريك، أخلطيها مع التحضير السابق، ضعيها في الثلاجة ثم شكلي كريات، أرجعيها إلى الثلاجة ثم لفي التروف في الكاكاو (أو دويدة الشكلاطة).



Eclairs au chocolat

Ingrédients :

Pâte à chou :

- 1/4 litre d'eau
- 100 gr de margarine
- 1 C. à soupe de sucre cristallisé
- 1 pincée de sel
- 150 gr de farine
- 3 à 4 œufs selon la grosseur
- 1 jaune d'œuf pour dorer

Crème pour fourrer :

- 1/2 litre de lait
- 75 gr de sucre
- 2 jaunes + 1 œuf entier
- 50 gr de farine (SIM)
- 1 C. à soupe de cacao + 1 C. à soupe de chocolat en poudre
- Vanille

Pour glacer :

- 200 gr de fondant
- 2 C. à café de cacao

Préparation :

1. La pâte : faire chauffer l'eau et la margarine avec le sucre et la pincée de sel, à ébullition ajouter la farine en pluie. Dessécher la pâte obtenue sur feu doux, jusqu'à ce qu'elle forme une boule, puis retirer du feu et incorporer les œufs un par un en mélangeant bien entre chaque œuf (la pâte doit être molle).
2. Ensuite, mettre la pâte dans une poche à douille (ou à l'aide d'une cuillère) et coucher en languettes de 10 à 12 cm de long, bien les espacer les uns des autres.
3. Dorer les éclairs au jaune d'œuf avec un pinceau et faire cuire à four chaud pendant 20 mn environ, sans ouvrir la porte du four.
4. Préparer la crème : Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs, l'œuf entier et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux et blanchâtre, incorporer la farine, le cacao et le chocolat en poudre, verser le lait bouilli et la vanille, remuer, verser le tout dans une casserole et laisser épaissir sur feu doux.
5. Une fois les éclairs cuits et refroidis, les fendre sur toute leur longueur, les fourrer de crème, faire tiédir le fondant avec le cacao et glacer les éclairs. Laisser sécher.

إكلار بال[illegible]كلاطة

المقادير :

بات آشو:

- 1/4 لتر ماء
- 100غ مارغرين
- 1 ملعقة كبيرة سكر مسحوق
- قرصة ملح
- 150غ فرينة (سيم)
- 3 إلى 4 بيض حسب الحجم
- 1 صف[illegible] بيض للتحمير

كري[illegible]شو:

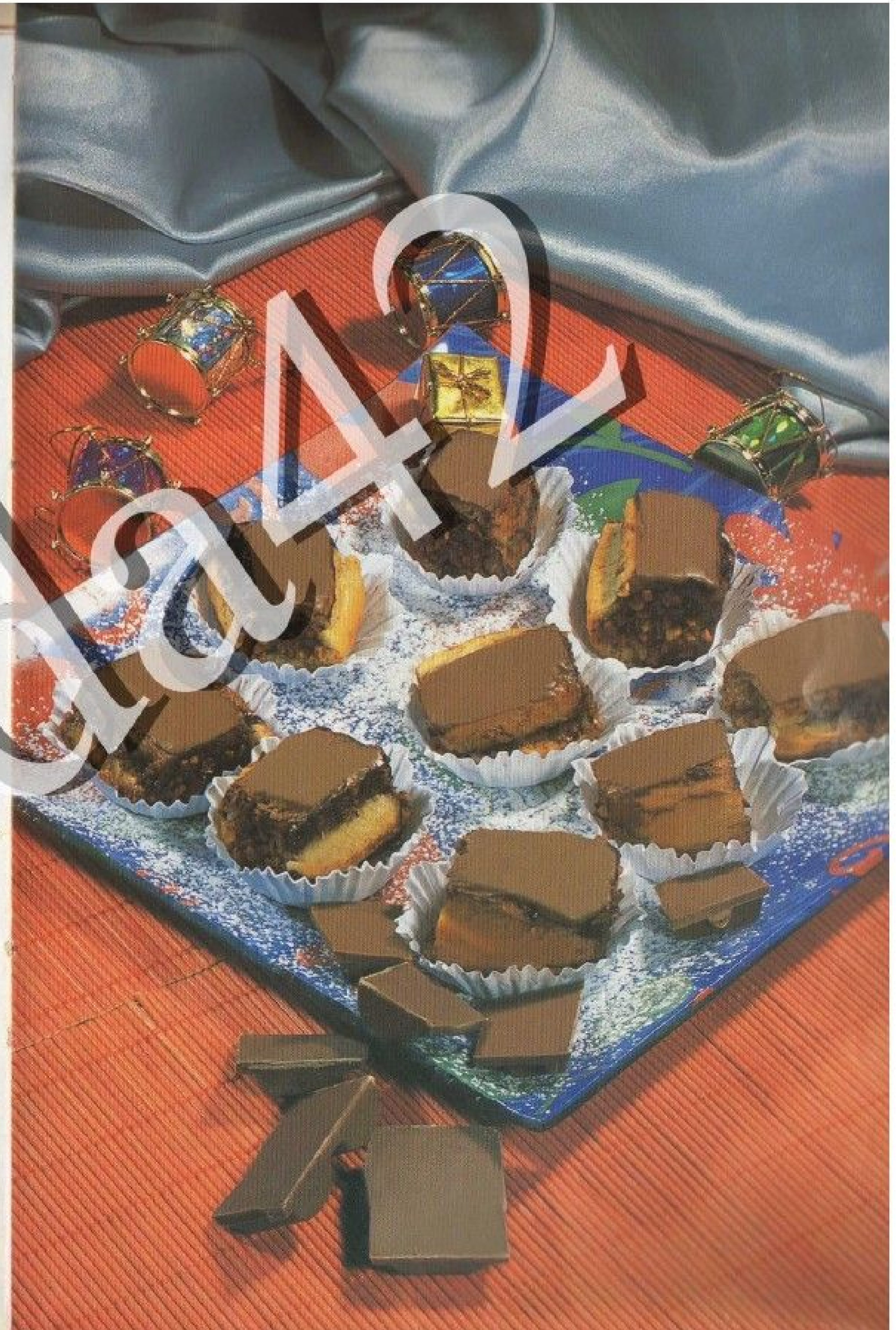
- 1/2 [illegible] حليب
- [illegible] سكر
- [illegible] صفار + بيضة كاملة
- 50غ فرينة
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو + 1 ملعقة كبيرة غبرة شكلاطة
- فانيليا

للطلاء :

- 200غ فوندون
- 2 ملاعق صغيرة كاكاو

كيفية التحضير:

1. العجين[illegible]سخني الماء و ال[illegible]ارغرين مع السكر و قرصة الملـ[illegible] عند الغليـ[illegible] ضيفي الفرينة كالمطر، جففي العجينة المتحصل عليها على [illegible] هادئة ، حتى تتشكل كرية، ثم انزعيها من النار و [illegible] البيض واحدة بواحدة مع الخلط جيداً بين [illegible] بيضة (يجب أن تكون العجينة طرية).
2. بعد ذلك، ضع[illegible] العجينة في لابو[illegible] (أو بواسطة ملعقة)، [illegible] خشبيات بطـ[illegible] 10 إلى 12 سم، اتركي فراغ بين [illegible] واحدة.
3. إطلي الإكلار بصفار [illegible] بواسطة ريشة و اطهيها [illegible] فرن ساخن لمدة 20 [illegible] تقريباً . بدون فتح باب [illegible].
4. حضري الكريمة : في وعاء، [illegible] صفار البيض [illegible] البيضة الكاملة و السكر حتى تتحصلي على خليط [illegible] و أبيض، أضيفي الفرينة، الكاكاو وغبرة الشكلا[illegible] [illegible]سكبي الحليب المغلي و الفانيليا، حركي، أسكبي الكل في [illegible] اتركيه يتخثر على نار هادئة.
5. عندما تطهى الإكلار و تبرد، شقيها بالطول ، إحشيها بالكريمة . دفئي الفوندون مع الكاكاو واطلي الإكلار، أتركيها تجف.



Boules au cacao

Ingrédients :
- 250 gr de margarine
- 1 verre à thé de sucre glace
- 1 verre à thé de sucre cristallisé
- 2 C. à soupe de cacao
- 1 œuf
- 1 sachet de levure chimique
- Farine selon la consistance (SIM)

Glaçage :
- 3 tablettes de chocolat
- Un peu d'eau fraîche

Préparation :
1. Travailler la margarine en pommade, ajouter les sucres (glace et cristallisé) et bien travailler le mélange.
2. Ajouter l'œuf battu, le cacao, la levure et la farine, travailler jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Ensuite, confectionner des boules et les faire cuire à four moyen préalablement chauffé.
3. Préparer le glaçage : faire fondre le chocolat au bain-marie, ajouter l'eau fraîche et fouetter énergiquement pour obtenir une crème. Tremper les boules au cacao dans le chocolat de nappage, décorer de billes de chocolat en couleur, ou de chocolat blanc râpé.

كريات بالكاكاو

المقادير :
- 250غ مارغرين
- 1 كأس صغير سكر ناعم
- 1 كأس صغير سكر مسحوق
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- بيضة
- 1 كيس خميرة كيميائية
- فرينة حسب الحاجة (سيم)

الطلاء :
- 3 علب شكلاطة
- قليل من الماء البارد

كيفية التحضير :
1. اعجني المارغرين كالمرهم، أضيفي السكرين (الناعم و المسحوق) و اعجني الخليط جيداً.
2. أضيفي البيض المخفق، الكاكاو، الخميرة و الفرينة، اعجني حتى تتحصلي على عجينة متماسكة. بعد ذلك شكلي كريات و اطهيها في فرن متوسط مسخن من قبل.
3. حضري الطلاء: ذوبي الشكلاطة في حمام مائي، أضيفي الماء البارد و اخفقي بقوة حتى تتحصلي على كريمة. أغطسي كريات الكاكاو في شكلاطة التاباج، زيني بكريات الشكلاطة الملونة، أو بالشكلاطة البيضاء المبشورة.



sim

Petits cakes aux pépites de chocolat

Ingrédients :

- 125 gr de margarine
- 25 gr de sucre glace
- 2 gros œufs
- 180 gr de farine (SIM)
- 1 sachet de levure chimique
- 200 gr de chocolat en pépites ou râpé

Préparation :

1. Travailler la margarine en pommade, ajouter le sucre, continuer de travailler, puis ajouter les œufs, la farine et la levure et en dernier le chocolat râpé (ou les pépites de chocolat).
2. Verser la pâte dans des petits moules à cake préalablement beurrés et farinés et faire cuire à four préchauffé pendant 20 à 25 mn environ.

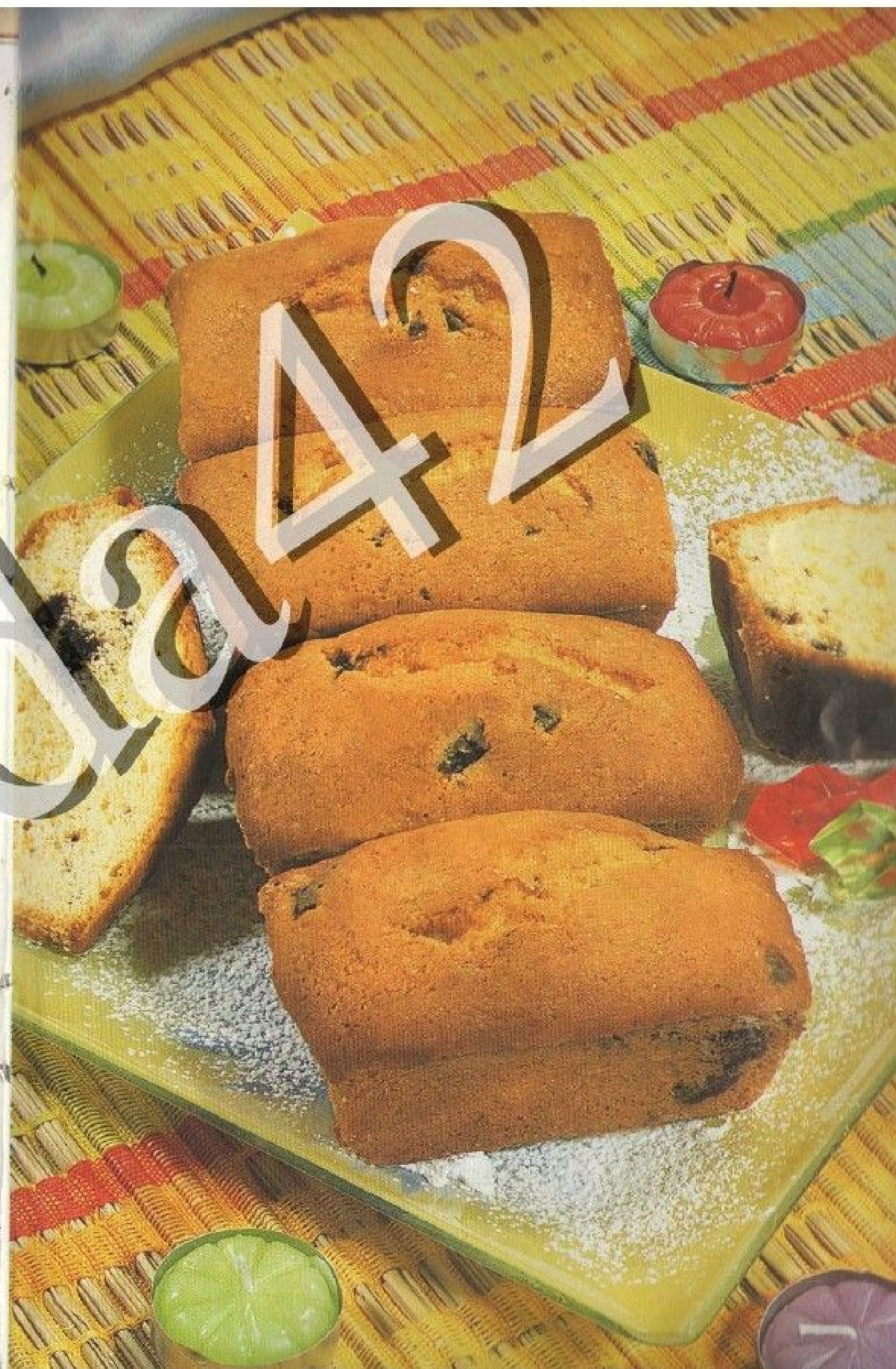
كيك صغير بقطع الشكلاطة

المقادير:

- 125غ مارغرين
- 25غ سكر ناعم
- 2 بيض كبير
- 180غ فرينة (سيم)
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 200غ شكلاطة قطع أو مبشورة

كيفية التحضير:

1. أعجني المارغرين كالمرهم، أضيفي السكر، واصلي الخلط، ثم أضيفي البيض، الفرينة والخميرة و في الأخير الشكلاطة المبشورة (أو قطع الشكلاطة).
2. أسكبي العجينة في قوالب صغيرة للكيك مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة واطهيها في فرن مسخن لمدة 20 إلى 25 دقيقة تقريبا.





Spécial Chocolat



Sommaire

Spécial Chocolat

